H

750

von Haldes

N. 872

Phisikalisch-ökonomische

Beschreibung

von

Franken.

Von

Georg Ferdinand von Forstner.

Unter allen Beschäftigungen, von welchen man Nutzen zieht, giebt es keine vortreflichere, angenehmere, und einem freyen Menschen anständigere, als den Akkerbau; es giebt auch keine, die einen rechtmäsigeren Gewinn gewährten.

Cicero.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

Erster Band.

Schwabach und Leipzig,
bei Johann Gottlieb Mizler und Sohn.
1791.

„Menschen, die weder Erziehung noch Unterricht erhalten, niemals ihren Wohnort verlassen, mit ununterbrochener Arbeit versehen, mit immer hersteigenden Abgaben geängstigt, und mit Verachtung behandelt werden, haben wahrhaftig! weder, Zeit noch Lust, noch Geschik, an Verbesserungen, oder an neuen Versuchen zu denken, wenn sie auch die Natur mit der besten Anlage beschenkt hätte. Nur von einer wohlgewählten und weisen Policey, ist eine verbesserte Akker-Cultur zu hoffen."

(Pfeifers Schriften II. Theil. II. B. S. 249).

Hier erscheint nun endlich ein Bändchen meiner längst angekündigten physikalisch-ökonomischen Beschreibung von Franken, welches zwey Hauptabschnitte, nehmlich den fränkischen Feld und Weinbau enthält. --

Eine Translocation -- der Eintritt in neue bürgerliche Verhältnisse, und tausenderley andere Verhinderungen -- sind Ursache: daß ich erst jezt -- und nur mit einem einzigen Band an's Licht trette. Ich hoffe von meinen

nen Lesern, nicht nur deshalb Verzeihung, sondern auch im Betref der Sache selbst -- Schonung und Nachsicht zu erlangen. „Man muß es dem Schriftsteller nicht übel nehmen, wenn auch einmal ein unnützes Wort mit unterläuft, und er etwas drukken läßt, das nicht gerade die Quintessenz von Weisheit, Witz, Scharfsinn und Gelehrsamkeit enthält;" so sagt der Freyherr von Knigge, in seinen treflichen Werk über den Umgang mit Menschen. Ich suche blos nach meinen schwachen Kräften -- mein Schärflein zum Wohl des allgemeinen Besten beyzutragen -- und weiter schlechterdings nichts!!!

Ueberdieß schmeichle ich mir: den physikalisch-ökonomischen Zustand von Franken, so geschildert zu haben --

wie

wie er wirklich ist. — Daß ich mehr auf Seiten der Unterthanen als ihrer Herrschaften bin — ist nicht Partheylichkeit — kömmt ganz aus der Fülle meiner Ueberzeugung: weil sie nichts weniger als ernstlich darauf bedacht sind, die Landwirthschaft immer mehr in Aufnahme zu bringen, und durch den vergröserten Wohlstand ihrer Unterthanen, auch den ihrigen fester zu gründen, sondern vielmehr selbst in den meisten Fällen, den fleißigen Landleuten (die durch bessere Einsicht und Ueberzeugung ihren wahren Nutzen und Vortheil in erhöh'ter Industrie suchen) die mächtigsten und unüberwindlichsten Hindernisse in den Weg zu legen, und der Art die gute Sache selbst zu hintertreiben, ja sogar in vielen Fällen, die producirende Classe (so

wie

wie z. B. durch eine übelverstandene Speere) ohne Noth um ihren rechtmäßigen Gewinn zu bringen suchen. Sally scheint noch in unsern Tagen, und im Bezug auf Franken Recht zu haben, wenn er sagt: „Es ist bey uns keine Quelle des Reichthums und des Ueberflusses, welche eine schlimme Haushaltung nicht verdorben, und in Unordnung gebracht hätte.“ Auch Montesquien führt die nämliche Sprache. Beyde haben aber — (im Bezug auf unsere Gegend) ziemlich vergebens geeifert: dennoch ist nicht an Landesvermessungen und Aufhebung der Gemeinheiten, noch weniger daran gedacht: die Domainengüter mit Unterthanen zu besetzen, die großen Bauernhöfe in kleinere zu verwandeln, die Abgaben des Landmanns,

auf

auf einen billigen, vollkommen gleichen Fuß zu setzen, und diese Abgaben auf eine am mindesten beschwerliche Art zu erheben; die Kinderzucht und Schuhlanstalten, nach vernünftigen und richtigen Grundsätzen einzurichten. Die Erhaltung billiger Fruchtpreise, durch weißlich veranstaltete Magazine zu bewirken, für die Gesundheit und das Leben des Landmanns väterlich zu sorgen, eine Polizey einzuführen, die durch gute Anweisungen und überzeugende Beyspiele den Feldbau und die Viehzucht verbessert, Ordnung, Reinlichkeit und gute Sitten einführt, oder überhaupt durch unermüdeten Fleiß, gehörige Einsicht, und patriotische Redlichkeit, der ganzen Landwirthschaft eine andere, sehr nöthige, sehr nützliche, höchst wünschenswürdige Gestalt

zu geben Geschik hat; — doch ich will die Liste meiner frommen Wünsche nicht zu weit ausdehnen; nur noch dieß einzige will ich hinzufügen: daß auch die Frohnen — dies Trauerspiel auf der ökonomischen Bühne — wie sie Holzhausen nennt — noch nicht durchgängig in Franken abgeschaft sind, und daß vielleicht noch ein Jahrhundert dazu erforderlich, bis sich die fränkischen Gutsbesitzer bequemen: ihre Landgüter zu verkleinern, das Land den Bauern gegen bestimmte Abgaben zu geben, und sie der Frohnen zu entlassen.

Der Verfasser.

Da es in Franken nicht an arbeitsamen Händen fehlt, so sollte billig der Akkerbau daselbst in grösstem Flore stehen; dieß ist aber nicht durchgängig der Fall! denn man findet noch an den meisten Orten, unzählige Morgen Landes öde und unurbar liegen. Die Ursache davon? — Weil die Vermischung der Grundstükke, die Gemeinheit der Hütungen, die Befugniß fremder Hütungs-Interessenten, kurz! die Pest der Landwirthschaft, noch in ungestörter Ruh daselbst ist; daher bleiben noch so viele Aekker brag, so viele Strekken Landes unbenuzt liegen! — Auch läßt sich der fränkische Bauer selbst noch nicht überreden: daß die Erde unaufhörlich zu wirken bemüht ist, daß sie keiner Ruhe bedarf, die Braach, oder Ruhe-

felder in dieser Absicht folglich unnüz sind; daß — wenn mit den Früchten oft abgewechselt, und bald solche die über sich, bald solche die unter sich wachsen, erwählet, das Unkraut ausgerottet, und kein anderer als wohlgefaulter Mist in die Erde gebracht wird, li man fast alljährlich auf die herrlichsten, auf die ergiebigsten Erndten Rechnung machen kann. Er bleibt der von seinen Eltern ererbten Gewohnheit noch zu sehr, und zwar so getreu, als wenn die Thorheiten erblich seyn müßten, und wider die gesunde Vernunft eine Verjährung statt fände. — Dann besizt er auch — überhaupt betrachtet! — zu viele Grundstükke, und diese Grundstükke stehen noch überdieß nicht in gehörigen, nicht in richtigem Verhältniß untereinander. Er besizt viel Land, aber nicht hinlängliches Zugvieh zu dessen Beakkerung, und keinen hinreichenden Viehstand zu dessen Bedüngung; dennoch baut er ohne Unterschied alles Land selbst an, wenn es ihn auch gleich nicht an der Gelegenheit fehlt, dasjenige was er nicht gehörig zu benutzen im Stande, vortheilhafter verpachten zu können. Er besizt z. B. 90 Morgen Feld, von welchen er aber nur 60 gehörig zu düngen im Stande ist,

nun

nun vertheilt er den Dünger, welche diese 60 Morgen erfordern, auf 90 Morgen, übernimmt sein Zugvieh bey deren Bestellung, und erndtet dennoch im Grunde von diesen 90 Morgen nicht mehr, als er von jenen wohlgedüngten 60 Morgen würde erzielet haben; verlieret mithin von 30 Morgen das Pachtgeld, die Einsaat, das Akkerlohn, und ist genöthigt seine Saat später zu vollenden.

Die Morgenzahl seiner Wiesen, steht auch nicht in gehörigen Verhältniß, mit der Morgenzahl seiner Aekker; da sich diese in übertriebener Anzahl zu jenen vorfinden, und doch kömmt bey der Landwirthschaft, alles auf ein richtiges Verhältniß zwischen Aekkern und Wiesen an!!! — Der Hütungen — Gemeindeplätze — öde liegender Gründe — wüste liegender Ländereyen — findet man eine ungeheure Menge in Franken! Man sieht derselben nachtheilige Folgen noch immer nicht ein, oder vielmehr — was noch mehr Schein der Wahrscheinlichkeit bey sich führt! — die Vielvermögenden — die Mächtigen, die stark Begütherten finden in gleicher Unordnung, ihre Ordnung — ihre Rechnung zu sehr, als daß Veranstaltungen zu Verbesserungen gleicher Art, ausser dem Register frommer Wünsche Plaz

finden sollten. Fiat Justitia — et peccat munduo! — Was der verehrungswerthe Herr von Pfeiffer, im Lehrbegriff seiner Cameralwissenschaften unter andern zur Beherzigung eines gewissen Staats sagt, paßt auch würklich hieher: „redliche und einem so großen Werk gewachsene, Männer, sollten durch richtige Vermessungen durch so unpartheyische als vernünftige Schatzungen, die Sache in gehöriges Licht setzen, einen Auseinandersetzungsplan entwerfen, und selbigen von noch einsichtsvollern Leuten genau untersuchen lassen. Dieser sorgfältig berichtete Plan, müßte dann mit Ernst, Genauigkeit und Redlichkeit — in Wirklichkeit gebracht werden. Dieses wäre wohl das ungekünstelste und billigste Mittel, die Einkünfte des Staats zu vermehren, und dem Unterthan wohlhabender zu machen; und eine solche mit Ueberlegung veranstaltete, und mit Standhaftigkeit ausgeführte Unternehmung, würde dem Landesherren Ruhm, Nutzen und Seegen bringen. Was nun den Boden anlangt, so ist solcher — nach Beschaffenheit der Lage, des Himmelstrichs, der mehr oder mindern Industrie seiner Bearbeiter — so verschieden, als verschieden die einzelne Dorfschaften

eines

eines und desselben Himmelstrichs sind. — Sandigte Gegenden, schwere und thonigte, leichte weisse und roth lettigte, vermischte kiesigte, steinigte, und gute schwarze Erden — im Durchschnitt ist aber fast der schwarze Boden im Praedominio — es ist derjenige, der aus wenigen Sand, etwas mehr kalkichter, noch mehr Stauberde, und grösstentheils aus thonigter Erde besteht.

Mit der Vermischung der Erdarten, ist der fränkische Bauer noch wenig oder gar nicht bekannt, die Gegend um Kupferzell ausgenommen, wo die Landleute unter Anführung ihres würdigen oeconomischen Oberhaupts, überhaupt mehr als anderswo mit ihrer gesunden Vernunft zu Rathe gehen. So weiß z. B. der dortige Bauer: seinem Boden jedesmal durch die entgegengesezte Erdart, dem thonigten Boden durch Sand, dem sandigten Boden durch Thon oder Leim, und beyden durch Mergel zu helfen. S. die Beyträge vom Pastor Meyer zu Kupferzell St. V. Schon die Alten haben dergleichen Mischungen vorgenommen! S. Plinius Hist. nat. lib. 17. c. 7, 8.

Der Bauer läßt sich schlechterdings nur durch Beyspiele, nur durch Thatsachen belehren. Er muß — wenn er anders zur Verbesserung seiner Grundstükke verleitet werden soll, bey jeder zu verbessernden Sache — seinen Vorgänger finden, auf welchen er sich — gleichsam wie auf einer Krükke, in Rükksicht der mit jeden Versuch verknüpften Wegschaft; daß die Sache mißlinge — stützen können. Wenn er sich auch gleich, tag täglich durch eigenen Augenschein davon überzeugt; daß spröde und sandigte Felder, den Regen zwar geschwinde annehmen, solchen aber nicht lange genug, nehmlich nicht so lange bey sich behalten, als Zeit dazu erforderlich, seine befruchtende Theile gehörig absetzen zu können; daß der gar zu feine Thon, eine Art von Cruste oder Rinde auf der Oberfläche des Akkers ansezt, welche den Akker aller Luft beraubt, ihn zur Ausdünstung ungeschikt und unfähig macht: die in der Luft enthaltenen fruchtbaren Theile an sich ziehen und in sich schlukken zu können, daß ein thonigter Boden den Regen zu lange bey sich erhält — und dgl. m. so wird er sich dennoch schwerlich zu irgend einer Verbesserung in dieser Rükksicht entschliessen; wenn er nicht zu=

zugleich durch Beyspiele dieser Art, von dem überwiegenden Nutzen einer solchen Unternehmung überzeugt — und auf solche Weise zur Nachahmung gereizt wird. — Bey alle dem läßt sich — wenn es auch nicht unmöglich ist, eine bestimmte Verhältniß der Erdart in einem Boden zu erzwingen — doch die Mischung, wegen der Kosten der Fuhren und der Arbeiten, nicht gar oft anwenden. Nur selten liegt die bessernde Erdart unter der fehlerhaften Dammerde. Ueberdieß verlangt diese Unternehmung wenigstens einige mineralogische Kenntniß; so lange diese nicht allgemein geworden, so lange wird es besser seyn, Empiriker zur Vermehrung des Düngers zu ermahnen, mit dem sie zum Theil jene Absicht auch erreichen können. S. Bekmanns Grundsätze der deutschen Landwirthschaft. Göttingen 1775.

Ehe ich nun weiter in meiner Beschreibung fortfahre — will ich erst in Rüksicht jener Anzahl meiner Leser, die nicht curubirt in Franken sind — nur mit wenigen Worten des fränkischen Getreyde- und Akker-Maases gedenken: Man hat in Franken, so wie in

vielen südlichen Gegenden Deutschlands ein doppeltes Maas.

Man unterscheidet das Maas zur glatten Frucht (zum Korn, Weizen, Erbsen, Linsen, und dem Kern oder dem gegärbten Dinkel (der in der Mühle von seiner Schale oder Hülse getrennt worden) von dem Maas zur rauhen Frucht, oder zum Hafer, und dem unenthülsetem Dinkel, auch wird die Gerste fast durchgängig zur rauhen Frucht gerechnet. An den meisten Orten in Franken ist das Nürnberger Maas gebräuchlich; theils Orten mit, theils Orten ohne Veränderungen. Ein Simmer, oder Simra, Nürnberger Maas hat 2 Malter, das Malter 8 Mezen, die Meze 4 Viertel — und das Viertel 4 Maas — und wird nach dem Windsheimer Maas zu 14 Mezen gerechnet. Das Malter hält 8387½ fr. Kubikzoll, und wiegt 220½ Pf. und thut nach Berliner Maas 2½ Scheffel und nach Dresdner Maas 1 Scheffel 4½ Meze, und noch etwas darüber. Die KornMeze ist kleiner als das Dinkel-Maas, indem 3 Korn-Mezen ohngefähr 2 grose oder Dinkel-Mezen ausmachen. Mit dem Korn-Maas werden

den — wie ich schon angeführt! — die harten Getreyd-Früchte, und mit dem Dinkel-Maas die rauhen Früchte abgegeben.

Was nun das Feld, oder Akkermaas anlangt — so hält im eigentlichen Weinland am Mayn und um Windsheim der Morgen Akker 360 bis 364 Ruthen, um Rothenburg zählet man auf einen Morgen Akker 460 und mehrere Ruthen, und im sogenannten Gau, oder in der Gegend von Uffenheim, hält ein Morgen Akker 180 Ruthen *).

Gau oder Gowa war bey den alten Deutschen ein Strich Landes, der aus gewissen Dorfschaften bestunde. Diese Gauen wurden ehehin wieder in centuras oder hunderte getheilt, darinnen derjenige, der in einer solchen centura die Gerichtsbarkeit zu verwalten hatte, ein Cunt oder Zent-Graf hieß. In Franken wird mit dem Wort Gau der Strich Landes von Uffenheim, Weickersheim, Ochsenfurth und Schwarzach über Iphofen,

*) Im Hausvater I. S. 519. und in B. Sprengers Anfangsgründen des Feldbaues, kann man mehrere Auskunft darüber finden.

wo noch einige Zent-Grafen gefunden werden, angedeutet. Der Getreydebau ist immer derjenige Gegenstand, in der Oeconomie des fränkischen Landwirthes, worauf er sein hauptsächlichstes Augenmerk richtet; auch gewährt ihm solcher — unter allen Zweigen seiner Nahrung — den grösten — sichersten und beträchtlichsten Nutzen.

Die Felder sind fast durchgängig offen, nehmlich nicht eingeschlossen — nicht mit Zäunen versehen. Dieß ist auch unnöthig, so lange die Polizey unfähig, oder vielmehr ungeneigt ist: die Huth und Triftgerechtigkeit und andere Hinderungen zu überwinden. Desponnuiers in s. Art de s'enrichir par l'agriculture verwirft die Einschlieſſung ganz. Andere hingegen, und zwar der gröste Hauffe ist dafür. S. Ethio de Noveau sur la question s'il vant mieux permettre á chaque Posſeſſeur de Fermer sa posſeſſion, ou s'il convient mieux de la laiſſer ouverte. Besauçon 1767. 8. Allgem. Haushalt. und Landwissenschaft I. S. 353. G. A. Hofmanns Anmerkungen zum Garrechte, in ökonom. Nachr. VIII. S. 32.

Das Getreydefeld wird fast durchgängig — wenn es 2 Jahre lang hintereinander Ge-

Getreyde getragen hat — ein ganzes Jahr lang unbesäet, brache oder in Ruhe gelassen, ohnerachtet der Akker, durch das Brachgras weder Ruhe genießt, noch gestärkt wird. S. Leipz. Sammlung III. S. 327. Vom Nutzen der Brach oder Ruhefelder Oekonom. Nachrichten IX. S. 117. Hannöv. Beyträge 1762 S. 854. Von Justi ökonomische Schriften 1. S. 270. Schlesisch. ökonom. Saml. I. S. 485. und III. S. 22.

Die Brache läßt sich weder durch physikalische noch ökonomische Gründe rechtfertigen. Nicht Ruhe, sondern Düngung und Bearbeitung, verlangt das Feld, und beyde können ohne Brache geschehen. Durch Anbau der Futterkräuter und Einführung der Stallfütterung wird die kümmerliche Weide auf der Brache entbehrlich, hingegen die Vermehrung der Viehzucht und des Düngers möglich. Besser ist, wenig Land vollkommen, als vieles mittelmäßig und schlecht bestellen und nutzen. S. Bekmans Grundsätze der deutschen Landwirthschaft S. 76.

So lange aber die höhere Macht der Polizey, nicht eine vortheilhafte Aenderung darinnen bewirkt, so lange wird auch sogar

der

der aufgeklärtere Landwirth, dieser gesezmäßigen Gewohnheit folgen, und der Art immer sein gröstes Interesse — dem blinden Vorurtheil aufopfern — und unter dem Druk verjährter Mißbräuche seufzen müssen.

Das Feld ist also in 3 Theile getheilt, und wird — wie ich schon gesagt — ums dritte Jahr gebraucht. Der eine Theil, welcher dieses Jahr gebracht wird, heißt die **Brache** oder das **Brachfeld**; der andere, welcher voriges Jahr gebracht worden, trägt Winterfrucht, und heißt das **Winterfeld**; und der dritte, welcher im vorigen Jahr Winterfeld gewesen, und im nächsten wieder Brache wird, trägt Sommerfrucht, und heißt das **Sommerfeld** *).

Bey alle dem finden auch hier wie allenthalben — Ausnahmen von der Regel statt! denn nur die wenigsten lassen ein ganzes Drittel ihrer Morgen zahl brach liegen — die mehre-

*) Wem es darum zu thun ist, etwas schönes und meisterhaftes über die Eintheilung der Felder zu lesen, der s. Leipziger Magaz. für Naturk. und Oekon. 1 St. 1788. S. 1-19.

mehresten besäen einen zwar unbedeuteten, dennoch aber einen Theil ihrer Brache — mit Klee, Erbsen, Linsen, Wikken, Rüben und andern jährlichen Pflanzen.

Die sogenannten Kraut- oder Kohlfelder, werden alljährlich gebaut, und aus dieser Rükſicht auch alljährlich gedüngt. Schon dieser einzige Umstand, sollte den gemeinen Mann, von der Entbehrlichkeit der Brache überzeugen: denn was er im kleinen — ohne Stallfütterung zu bewirken im Stande ist, würde er bey der Stallfütterung auch im Grosen — im Bezug auf seine ganze Brache — zu bewirken im Stande seyn. S. des geheimen Rath Schubart von Kleefelds oekonomische Kameralistische Schriften. Zur Bearbeitung des Feldes — bedient sich der fränkische Bauer des **Pflugs**, der **Egge**, und der **Walze**.

Der Pflug ist mit einem Sech — (Vordereisen oder Pflugeisen, Säge, Kolter — langes Messer) einem an der rechten Seite befindlichem unbeweglichem Streichbret, zweyer Sterzen, einer einschneidigen Schaar (vorn am Kopf des Pflugs) einem Vordergestell mit

mit ungleichen und beschlagenen Rädern versehen, — diesen nennt er den **Brachpflug** (weil er sich dessen hauptsächlich zur Bearbeitung des Feldes ausser der Saat bedient) einen andern aber, der in allen wesentlichen Theilen genau mit jenen übereinstimmt, mit der einzigen Ausnahme; daß er nicht wie jener ein ganzes, sondern nur ein halbes Mahlbret hat, welches in der Mitte des Pflugs abgekürzt, und schief abwärts abgehauen ist, damit die Erde auf beyden Seiten des Mahlbrets von hinten nachfallen, und das Saamenkorn bedekken kann — nennt er den **Streich-Pflug** (weil er blos dazu bestimmt ist, leicht über den Boden wegzustreichen, und den ausgestreuten Saamen dieser Art ganz wenig mit Erde zu bedekken, denn der vorhergegangene Brachpflug muß die Erde schon lokker und rührig, auch zu tieferer Einwurzelung der Saamenkörner bereits tüchtig gemacht haben.) Diese beyden Pflüge, ziehen die Furchen wechselsweis auf die rechte und linke Seite des Bettes.

Hin und wieder bedient er sich auch des sogenannten **Wendpflugs** (der mit einem beweg-

beweglichen Streichbret und seitwärts beweglichem Sech versehen ist) wo er steile Berge, unebene und hökkerigte Rangen herumzureissen hat, weil gleiche Flekken ungleich vortheilhafter mit diesem Pflug, als mit jedem andern herumzureissen sind, da man damit des hin und her kletterns auf den Bergen — welches mit dem gewöhnlichen Pflug, der ein unbewegliches Streichbret hat — eine unvermeidliche Sache — überhoben ist; denn man ist mit diesem Pflug das gröste Akkerstük, auf ein und dasselbe Bet zu akkern im Stande; man akkert nehmlich immer damit an der frisch gezogenen Furche hinauf und wieder herunter, und stekt zu diesem Behuf das bewegliche Streichbret, bald auf die rechte, bald auf die linke Seite, wornach auch das Sech, nach jeder ausgezogenen Furche frisch gerichtet, und eingekeult werden muß. Hieraus läßt sich leicht erachten: daß er auf ebenen Boden, wegen des Aufenthalts, der ganz unvermeidlich mit der immerwährenden Verstekkung des Streichbretes, der beständigen Veränderung und Verkeulung des Seches (denn so oft das Streichbret verstekt wird, muß auch dessen Richtung verändert werden!) verknüpft ist — dem

gewöhn-

gewöhnlichen Pflug nicht an die Seite zu setzen, noch weniger vorzuziehen ist; denn ein solcher Aufenthalt macht doch die Arbeit äusserst Zeit und kostenspielig. Ueberdieß ist er noch ungleich schwächer als der gewöhnliche Pflug gebaut (denn es läßt sich seines beweglichen Streichbrettes wegen, gleichsam nur ein einfacher Schaarkopf bey selbigem anbringen, da doch der gewöhnliche Pflug mit einem doppelten Schaarkopf versehen ist) mithin kann er auch natürlicherweise! ausser dem Sand, in einem schweren Boden, nicht so viel Widerstand als der gewöhnliche Pflug leisten, und ist in solchen Fall, einer beständigen Reparatur unterworfen. Die unaufhörlich dabey vorkommende Manipulation, ist noch überdieß, bey Frost- Schnee- Gestöber, Regenwetter und dergleichen Witterung — welches doch in der Habersaat z. B. kein seltener Fall ist — eine äusserst klägliche und verdrüßliche Sache, für den, der diesen Pflug zu führen, und das Steichbrett und Sech alle Augenblikke umzustekken und anders zu richten genöthigt ist! — Mithin verdient er doch nicht so allgemein eingeführt zu werden,

als

als es der Herr Professor Bekman S. 79. f. Grundsätze der deutschen Landwirtschaft meynt.

Hin und wieder, bekömmt man auch Pflüge zu Gesicht, die zwar ebenfalls wie der schon beschriebene Brach und Streichpflug construirt, aber ganz von Eisen sind. In Rohr einem Dorff ohnweit Schwabach, habe ich deren einige gesehen, wo auch nicht die mindeste Wagner-Arbeit daran zu entdekken war. Alle mögliche einzelne Theile, die zusammengesezt, den Pflug ausmachen, waren von Eisen, auch nicht Nagel groß Holz daran. Der Besitzer dieser Pflüge (der Wirth im Ort) versicherte mir: er würde sie — ihrer Brauchbarkeit wegen — nicht um vieles Geld mit andern vertauschen. Der dortige Boden ist meist sandigt und leichter Art; mithin läßt sich die Sache daselbst schon eher als anderswo der Art thun. Die Ege besteht aus 3 Stükken, oder Blättern; nehmlich einem Mittel- und zwey Seitenstükken die von einander abgesondert, und mit eisernen Ringen oder leichten Ketten, aneinander gefügt sind. Das mittlere Stük ruht auf Kuffen oder Schleiffen, die — beym hin und her

fahren der Ege — zu gutem Behuf sind; die beyden Seitenstükken, werden nehmlich alsdann übereinander auf das Mittelstük gelegt, und so läßt sich die Ege, gleich einer Schleiffe oder gleich einem Schlitten — auf die leichteste Weise von einem Ort zum andern bringen. An Ort und Stelle, werden die beyden Seitenstükke zur rechten und linken heruntergeschlagen, und das mittelste Stük herumgewendet, so daß die Kufen in die Höhe zu stehen kommen *). Die eisernen Zinken oder Zähne (viele führen sie auch nur von Holz) deren ohngefähr 10 auf jedem Stük, mithin 30 auf der ganzen Ege befindlich — haben durchgängig einen leichten Buch von vorn nach hinten zu; so daß man nicht leicht Gefahr läuft, Zinken oder Zähne abzubrechen — **).

Die

*) Jedes Stük ist ohngefähr 3 Fus, die ganze Ege mithin 9 Fus breit.

**) Sie dient zu dem Behuf: den Boden mürber und lokkerer zu machen, das Unkraut auszureissen, und den ausgestreuten Saamen mit Erde zu bedekken. S. Oekonom. Nachrichten. VII. *Le Laboureur, ou cours d'agriculture pratique par A. Crasquin. Paris* 1771. 8. *Le nouvelliste oeconom.* II. Leipz. Intelligenzbl. 1767.

Die Walze, trift ganz mit jener überein, deren man sich in Sachsen, Thüringen und an den meisten Orten Deutschlands bedient. Es ist ein hölzerner Cylinder ohne Stacheln. Sie wird hauptsächlich im sandigten Boden gebraucht, um ein solches gar zu leichtes Land fester zu machen. Hin und wieder bedient sich ihrer der fränkische Landmann, im Herbst wider die Beschädigung vom Frost, und im Frühling wider die Beschädigung von der Hitze. Dieß ist meist von gutem Erfolg! Schade daß es nicht durchgängig geschieht!

S. Sur l'operation du rouleau sur les terres. Journal oeconomique 1762. Denster von den Ursachen der Fruchtbarkeit Peters rational farmer Schwedische Akademie XIII.

Der fränkische Bauer, weiß von der großen Anzahl sowohl wirklich gebräuchlicher als auch neuerer Pflüge — die in neuern Zeiten zum Gebrauch vorgeschlagen und bekannt gemacht worden sind, nichts; auch ist es gut daß er sich so wenig darum bekümmert, denn die Wenigsten sind dem seinigen an die Seite zu setzen, der die Furche völlig umkehrt, dauerhaft, wohlfeil, nicht sehr zusammengesetzt

ist, und sich leicht stellen, ziehen und regieren läßt, — und dieß ist ja die wesentliche Absicht eines Pflugs! — alle neu erfundene, noch so gut und mühsam ausgedachte, können doch am Ende mehr nicht als dieß bewirken! S. G. A. Hofmans ökonomisch, mathematische Beschreibung des Pflugs, in ökonom. physik. Abhandlung I. Aebuthnets mathematische Betrachtung des Pflugs, in the farmer's tour through the East of England II. Theorie des Pflugs im Hausvater I. S. 1. Duhamel traité de la culture des terres Anleitung für die Landleute in Absicht auf den Pflug Zürch 1772. 8. Berliner Beyträge zur Landwirthschaft I. Hannöv. Beyträge 1760. Journal, oecom. 1754.

Bey alle dem ist es Schade, daß der sogenannte **kleine Pflug** oder **Cultivator**, welchen Herr von Chateauvieux erfunden, und den man in 3 Millo vollständigen Lehrbegriff von der praktischen Feldwirthschaft, II. B. Leipz. 1764 S. 107. u. f. beschrieben, und Taf. VII. abgebildet findet, noch gänzlich unbekannt hier zu Land ist. — Dieses Ackerwerkzeug ist vielleicht das einfachste und brauchbarste in seiner Art. Es zwekt hauptsächlich dazu ab, den sogenannten Rangesbau (die ihrer ganz vortreflichen Fütterung halber

in

in ungeheurer Menge hier zu Lande gebaut, und anderen Orten: Runkelrüben, Mangold-Beete, Dikrüben, Dikwurzeln, Burgunderrüben, Raunschen, Raunscheren (Beta altissima) genannt werden — zu erleichtern. Ich weiß es jezt aus Erfahrung — da ich mich dessen seit einigen Jahren selbst zum Rangesbau bediene — daß man ausserordentlich viel Zeit und Lohn — im Gegensatz der gewöhnlichen Verfahrungsart — damit erspart. Ich werde weiter unten, beym Rangeskraut und Erdäpfelbau Gelegenheit bekommen, ein mehreres von seiner Brauchbarkeit zu sagen.

Die Verschiedenheit des Bodens, oder vielmehr die einander so ganz entgegengesetzte Erdarten, des sandigten und schweren Bodens — machen natürlicherweise auch eine verschiedene Art von Akker und Feldbau im Frankenlande nothwendig: denn anders muß der Akker auf dem Sand und leichten Boden, anders auf den schwarzen und starken Erdboden zugerichtet werden.

Im sandigten Boden wird vor der Herbst, oder Wintersaat, der Brachakker 3

mal umgepflügt: die erste Brach erfolgt sogleich im Frühjahr nach Walburgis, die zweyte um Johanni in dem eigentlichen Brachmonat, und die dritte Brach geschieht nach Jacobi; um Michaelis aber wird der Akker besäet, und mit dem Saamen, Getreyd zugestrichen. Dieses öftere Pflügen ist auf dem Sande nöthig, damit der Boden immer lokker, leicht und zur Keimung des Saamenkörnleins geschikt gemacht werde. Auf dem Sand und leichten Boden trift man unter der Erde viel Wurzelwerk, als Rhewesen an, welches oft 1 bis 2 Ellen lang sich ausbreitet, und dem Saamkörnlein seine Kraft und Nahrungssaft entzöge, wo es nicht fleissig mit dem Pflug umgerissen würde. Ein lang anhaltender Regen macht den Sand schwer, fest, und zur Ausbreitung der Wurzelfasern, so von dem Saamenkorn in der Erde entstehen, untüchtig. Der Sand läßt sich im akkern klar, und nicht in grosen Stükken, von einander theilen, daher kann das Pflügen leichter und mit wenigern Anspann auf dem Sandboden verrichtet werden. Die Sanderde will öfters gedüngt seyn, sonst verschaft die Saat eine schlechte Vermehrung des Getreydes. Auf

dem

dem Sand macht man im akkern viele Furchen und kleine schmale Beete, die in der Mitte hoch aufgehäuft sind, und auf beyden Seiten schief abwärts geh'n. Sie werden an denen Orten, wo diese Pflügungsart nicht gewöhnlich ist, insgemein die **Sandbeete** genannt. Sie werden 4 Furchen breit gemacht, wovon nur 2 Furchen gepflügt, die andern beyden damit bedekt, zwischen den Beeten aber leere Zwischenräume gelassen werden. Der zur Herbstzeit nachkommende Regen wäscht sodann von den Beeten almälig die aufgehäufte Erde in die Furchen herab, und endlich wird aus dem Beet und Furchen eine gleiche Fläche, die von aufgegangenen Saamen grünet. Die Absicht dieser Einführung, ist in vieler Rükficht ohntadelhaft! denn wenn z. B. ein Akker nur 4 - 5 Zoll hoch Erde, unter derselben aber sogenannten **Kipper**, oder steinigten Boden hat, und man erhöht durch das Zusammenpflügen der schmalen Beete, diese tragbare Erde wenigstens um die Hälfte, so können die Getreydewurzeln eindringen, so kann die Feuchtigkeit anhaltender bleiben, und so kann man in diesem flachen Erdreich, gleichwohl gute Früchte und

reiche Erndten hoffen. Auch in denjenigen Aekern ist es gut, welche dem Gewässern oder Ueberschwemmungen ausgesezt sind, eine ungleiche, bald hohe, bald tiefe, und sonst gegen andern angränzende Aekker niedrigern Lage besitzen; denn auf den in der Mitte aufgehäuften Beetern bleibt dennoch der aufgegangene Saame gut, obgleich derselbe öfters in den Furchen im Winter ausrostet oder ertrinkt. — Alle diejenigen aber — welche — wie es leider hin und wieder der Fall ist! — diese auf dem Sande gebräuchliche Pflügungsart auch in besserem Boden einführen, weil sie leichter, geschwinder, und — wie sie sagen, zur Erhaltung des im Beet aufgegangenen Saamens, ingleichen zu Ausleitung des Wassers durch die viele Furchen im Winter nüzlicher wäre — handeln sehr unrecht, und vermindern — durch Beybehaltung einer auf ihre Umstände nicht passende Gewohnheit, ohne Noth und Nutzen ihre Erndten. In jedem Erdreich das über 6 Zoll Tiefe hat, sind die schmalen Beete verwerflich; denn 1) können die nicht gepflügte, sondern nur mit Erde bedekte Furchen, weder von Sonne noch Luft, noch Regen gehörig durchdrungen werden: 2) ge-

het

het zwischen 4 Furchen allezeit eine verlohren; 3) ist man der Art gezwungen, das Getreyde mit der Sichel zu schneiden, weil sich die Sense auf gleichen hökkerigten Akkerbeeten nicht anlegen läßt. Zur Vertheidigung dieser (ausser dem Sandboden, und wo schon angeführte Umstände nicht obwalten) widersinnig scheinenden Akkerbestellung, schüzt der eine die Gewohnheit, ein anderer — wie schon erwähnt — die Erleichterung des Wasserablaufs vor, ein dritter behauptet wohl gar, daß man durch diese schmale Beete und unnüz liegenbleibende Zwischenräume, weder in Absicht auf die Aussaat, noch auf die Erndte, nicht das mindeste verliere, weil die Rundung oder Wölbung des Beetes, alles wieder einbrächte und mehr ausmachte, als durch die ledigbleibenden Zwischenräume müssig gelassen werde. Bey alledem entschuldigen solche Scheingründe, diesen gewaltigen Mißbrauch keineswegs! denn üble Gewohnheiten muß man abschaffen; den überflüssigen Feuchtigkeiten kann man durch Abzugsgräben besser abhelfen, und das Wölben des Beetes, kann die Getreydehalme — die niemals seitwärts, sondern gerade in die Höhe gehen, nicht ver-

mehren, folglich auch den Verlust der unbenuzt liegenbleibenden Zwischenräume, nicht ersetzen. Ueberdieß kann der zweyten Pflügungsart, die auf dem schwarzen und starken Boden gewöhnlich ist, ihr vorzüglicher Nutzen nicht abgesprochen werden. Hier werden die Akkerstükke auf 8, 10, 12 und mehrere Furchen, breite Beeten geakkert; niedrige und nasse Aekker ausgenommen, die um den Abfluß der überflüßigen Feuchtigkeiten zu erleichtern — welche den Akker und die darauf stehenden Früchte versauren würden — auch auf schmälere Beete geakkert werden. Wenn ebene Felder zu pflügen sind, so läßt man die Furchen, nach der Abschlüßigkeit des Akkerstüks zu lauffen, sind es aber abschlüßige Anhöhen, so geschieht solches von der, der Horizontallinie ein wenig abweichenden Seite. Das Feld wird hier nur 2 mal, erstlich nach Walburgis, hernach um Jakobi gebracht, und mit dem Saamen-Getreyd im Septemb̃er zugestrichen.

Auf die erste Brache wird der meiste Fleiß verwandt — da pflügt der Landmann die feste Erde am tiefsten um, und kehrt die

innere

innere harte Erde herauswärts, die äussere obere Erde aber hineinwärts und desto tiefern und lokkern Grund findet auch das Saamenkörnlein, in der Erde unter sich zu wachsen, auch Wind, Schnee und andere Ungemächlichkeiten im Winter aushalten zu können.

Nicht alle Akerleute wenden gleichen Fleiß auf die Bearbeitung ihrer Brache — und doch kann solche, wenn anders das Unkraut, welches doch auch Nahrungstheile aus dem Boden zieht, nicht überhand nehmen soll! — nicht tief und oft genug herumgearbeitet werden, welches zumal, wenn man festes und nasses Land zu bearbeiten hat, unumgänglich nöthig ist; und wenn man in solchen Fällen, die Furchen alljährlich etwas tiefer ziehen wollte, so würde noch überdieß von der sogenannten **wilden Erde** (so nennen die Franken diejenige steife Erde, welche unter der Dammerde liegt, nie an die Oberfläche gebracht worden, und also nie Pflanzen getragen hat) wenig oder gar nichts zu befürchten sey. S. L'agriculture pratique, suivant les principes de M. Sarcey de Sutieres Par M. de Grace. Paris 1765. 8. Essays and observations physical and litterary. Edingburgh III. S. 56. 68. Physik. ökon. Bibl.

Bibl. V. S. 344. V. E. Lüders nähere Bestätigung, daß das schmale und flache Pflügen am nüzlichsten. Flensburg 1769. 8. Leipz. Samml. VIII. S. 159. Oekonom. Nachr. II. S. 395. III. S. 28. IV. S. 215.

Viele akkern in der ersten Brache das Land nicht tief genug auf, und erheben es in der nächsten darauf folgenden zweyten Brache wieder nicht aus der Tiefe in die Höhe: oder sie machen eine Furche, dekken aber mit der Erde, welche in der ersten Furche über sich geakkert worden ist, so viel Land zu, als in der andern Furche erst aufgeakkert werden sollte, und lassen es also ungebaut, fest und hart liegen, wodurch auf einem Akker der Boden halb zugerichtet wird, und halb umgeakkert bleibt. Kommt es zur Saat, so kann das Saamkörnlein auf dem harten und ungebauten Strichlandes nicht tiefe Wurzeln schlagen, und wo nicht ein nasser Herbst oder Winter eintritt, der das feste Land erweicht, so breitet es seine Wurzelfasern nur oberhalb der Erde aus, und hat im Winter vieles vom starken Frost und Eis auszustehen. S. Stephan Gugenmus sämmtliche oekon. Schriften mit praktischen Anmerkungen begleitet von G. Stumpf Jena 1789. S. 227.

Auch

Auch sucht mancher; die sogenannten Reine (ungepflügte Zwischenräume) nicht genug zu vermeiden, die daher entstehn: wenn der Pflug ausspringt, und nicht gleich wieder eingerichtet wird. Solche Flekken fangen nach und nach an sich zu verwesen — und der Art natürlicherweise den Getreydeertrag zu verschmälern. S. Hausvater. Schlesische oekonom. Saml. auf dem schwarzen und schweren Boden giebt die erste Brach große Erdschrollen — weshalb sich auch der fränkische Bauer, der Ege hin und wieder nach dem Pflug bedient, und wenn das Land steif und sehr mit Unkraut bedekt ist, so läßt er es auch queer egen, welches gewiß nicht zu verwerfen ist! S. Journal oeconomique: du travail de la herse 1762. p. 125. In der zweyten Brach, wird die bereits sich gesezte Erde wieder lokker gemacht, und das unter der Zeit auf dem Akker gewachsene Gras umgeakkert. Je tiefer die erste Brach verrichtet worden, desto leichter geht die zweyte von statten.

Auf dem schwarzen und schweren Boden sind — wenn auch die allzugroße und dikke, dennoch die kleinern Erdschrollen nicht zu vermeiden,

meiden. Die Akkerleute nehmen dieß auch nicht so genau, ein Beweis davon — ist das Sprüchwort welches sie stets im Munde führen: **Geschicht die Dinkelsaat in Schrollen, so folgt die Erndt' darauf im Rollen.** Es kann aber nur alsdann in Erfüllung geh'n, wenn nach der Saat im Herbst warmes Wetter mit vermischten Regen und Sonnenschein anhält, wo der Saame nicht nur bald und glüklich aus den großen Erdschrollen hervorsticht, sondern auch von den almälig zerfallenen Erdstükken noch vor dem eingefallenen Schnee und Frost rings umher bevestigt nnd eingebaut wird, daß er nachgehends im Frühling bey dessen Ersterkung die Hofnung zu einer guten Erndte giebt. Wenn aber im Gegentheil die Saat auf einem schrolligten Akker spät vor sich geht, und bald Frost und Schnee einfällt, ohne daß der Saame vorher aufgegangen, so sieht es um die künftige Erndte immer mißlich aus. Häufige im Winter einfallende Wassergüsse und Ueberschwemmungen solcher Aekker, die von Saamen entblöst sind, ingleichen Feldmäuse, die öfters im Herbst auf den Aekkern sich sehen lassen, verursachen, daß theils das Saamen-

körnlein in dem Boden ertrinkt und verfault, theils, daß es aufgefressen und verzehrt wird, daher leere Plätze auf den Saamäkkern im Frühling zum Vorschein kommen. Ueberdieß verhindern auch große Erdschrollen den zeitigen und völligen Aufgang des Saamens. Wie viele Saamenkörnlein müssen unter den großen Stükken, bis sie in eine klare lokkere Erde zerfallen, bey anhaltender trokner Witterung erstikken, und im Keimen ausbleiben. Nichts ist daher erwünschter, als wenn sich die Erde klar und leicht wie ein Staub mit dem Saamgetreyd, zumal mit dem Korn, welches im Staub gesäet und gestrichen werden soll, mischt, weil die Saamkörner in einer bessern Gleichheit auf dem Akker ausgetheilt, auch von dem Regen leichter angefeuchtet und zum Keimen gebracht werden können. Je kleiner und enger aneinander die Furchen in der Streich (nach der Aussaat) ins Gesicht fallen, desto dichter geht auch der Saame bey dessen Keimung hervor. Die Streich wird (wie ich schon angeführt!) mit wenigern Anspann, und zwar nicht so tief, als die erste oder zweyte Brach verrichtet, weil die Erde vorher schon lokker und rührig, auch

zu tieferer Einwurzelung der Saamenkörner bereits tüchtig gemacht worden ist, überdieß die schwere und schwarze Erde die Wurzelfasern des Saamens so bevestigt, daß sie nicht sogleich von Wind, Regen und Schnee völlig entblöst und losgerissen werden könne.

Das Streichen geschieht auf zweyerley Art; entweder auf die Beete, oder in die Furchen. Die Streich auf die Beet ist im Sande, die in die Furchen, auf dem schwarzen und starken Boden üblich. Fährt der Akkersmann zuerst auf die Beet, häuft die Erde in der Mitte hoch auf, und macht auf beyden Seiten tiefe Furchen, damit das stillstehende Gewässer von den hohen Beeten durch die tiefe Furchen aus den Akker ablaufen möge, so wird diese Pflügungsart das **Streichen auf die Beet** genannt. Wo kein Schaden von Gewässer zu besorgen ist, da scheint die andere Art des **Streichens auf die Furchen** gewöhnlicher und einträglicher zu seyn. Der Akkermann fährt zuerst mit dem Pflug in die Furchen, schlägt 2 oder mehrere Furchen zusammen und macht aus diesen und zweyen oder mehreren schmalen Sandbeeten

nur

nur ein einziges breites Beet, dadurch bekommt der Akker selbst wenig Furchen, und eine große breite Fläche, die überall von gleicher Höhe ist. Diese Art des Streichens in die Furchen wird im starken und schwachen Boden, auf ebenen und flachen Feldern nüzlich befunden, weil die Wurzelfasern des Saamenkörnleins viel besser mit Erde überal verwahrt werden, auch stärker in die tiefe Wurzeln, und viele mehrere Knoten, Halmen und Nebenhalmen zeugen können, als auf den schmalen und in die der Mitte aufgehäuften Beeten, oder Buk und Bergäkkern, allwo die Saamenkörner nicht in einer geraden Fläche, sondern entweder schief und seitwärts, oder unter sich und abwärts, oder, welches das schwerste ist, über sich und in die Höhe, ihre Wurzelfasern erheben und einsenken sollen, die doch natürlicher Weise nur in die Tiefe, und nicht in die Breite gerichtet sind. Das einzelne was dem Saamen auf den Bergäkkern zu gut' kommt, ist dieses, daß die Natur ihren Nahrungssaft, nicht auf so viele Halmen und Nebenhalmen verwenden darf, als auf den flachen und ebenen Feldern geschieht, folglich die Körner schwerer, gröser und mehlreicher, auch

deshalb von den Getreydverständigen vor dem übrigen Getreyd, das nicht auf Bergen gewachsen ist, zum Kauf begierig aufgesucht werden. (Das zum hiesigen Guth Frankenberg gehörige Feld, bestehr grösstentheils aus Buk und Bergäkkern — und das darauf gewonnene Getreyde wird von den Käufern nicht nur dem andern in der Nachbarschaft (welches auf ebenen und flachen Feldern gebaut wird vorgezogen, sondern auch vorzugsweise theurer als jenes bezahlt) Die Art des Streichens in die Furchen, hat weiter darinnen einen Vorzug, daß auf den breiten Beeten und wenigen Furchen) mehr Saamen über sich kommt, als in den vielen tiefen Furchen, welche meistentheils im Frühling und Sommer bey dem Ausjäten vertreten, und mit dem Gras zugleich des Saamens beraubt werden. Die breiten und flachen Beete haben auch diesen Vortheil, daß sich das Wasser an keinem Ort allein, wie in den tiefen Furchen sammeln, und den Saamen ersaufen kann, es theilt sich vielmehr auf den breiten Beeten gleich aus, und wo keine langwierige Näsſe einfällt, so sinkt die Feuchtigkeit allmälig hinein, und befördert, zumal im Herbst und Frühling,

die

die Fruchtbarkeit des Saamens. Der Dung, kömmt fast durchgängig — vor der zweyten Brach, auf die Brachäkker damit er hinunter gestürzt und in der Streich wieder über sich gebracht werde, der nachkommende Regen und Schnee aber ihn auflösen, und des Saamkorns Wachsthum befördern möge. Einige führen ihn auch vor der ersten Brach, und noch andere vor der Streich auf die Aekker. Im lezteren Fall bleibt er aber meist auf der Oberfläche des Akkers liegen, und dann pflegen sich — wenn er nicht kurz genug ist — die Feldmäuse darunter zu verbergen, und den Saamen abzufressen. Der Dung, der vor der ersten Brache auf das Feld geführt wird — wird auch natürlicherweise besser und klärer durch das zweymalige Brachen mit der Erde vermischt, und kömmt in der Streich tiefer in die Erde — nur schlägt er, bey einem troknen Winter und Frühling nicht allezeit gleich an.

Der Roßdung wird (seiner brennenden austroknenden Eigenschaft wegen) selten allein — meist mit andern Dung vermischt, auf nasse, tiefe und kalte Aekker, der Schaaf-

mist auf thonigten und fruchtbaren Boden, der Rindviehmist hingegen auf kalkigten und sandigten Boden geführt. Dieß stimmt ganz mit der Natur der Sache überein; denn der Pferd und Schaafmist hat mehr öhligte und schärfere Theile, ist auch einer Gährung fähig bey welcher eine Hitze entsteht; der Schaafmist ist der nüzlichste, welches die Pferchäkker bezeigen, worauf die Gerste und Dinkel ungemein frech, dick und reich an Körnern aufwachsen — der Rindviehmist hingegen, der die Mittelstrase hält, weder zu feucht noch zu brennend, wässerigter und schleimigter ist, und ohne vorhergegangener Gährung in Fäulung übergeht, die doch durch die übermäßige Menge der wässerigten Theile, aufgehalten wird. S. Wallerius Fundam. chem. agric. c. 13. Reinhardts vermischte Schriften I. Schlesische ökon. Saml. I. Oekonom. Nachrichten III.

Die besten Aekker auf dem schwarzen milbigten und starken Boden haben mit der Zeit einer Düngung vonnöthen. Diese wiederfährt ihnen gemeiniglich nach 6, 8, 9 bis 10 Jahren. Wer seine Felder aber in

bes-

besseren Stand zu erhalten, und eine reichere Vermehrung des Gerreydes zu bewirken sucht, der kömmt ihnen auch noch eher zu Hülfe. Wie stark der fränkische Bauer düngt? — ist eine fast nicht zu beantwortende Frage! dieß kömmt lediglich auf seinen Viehstand — Zeit und mancherley Umstände an. Ueberdieß sind ja auch die Fuhren, die Größe der Akkermorgen — der Dung selbst so verschieden, daß man im Allgemeinen etwas mit Gewißheit darinnen zu bestimmen schlechterdings ausser Stande ist. So viel läßt sich aber mit gröster Gewißheit behaupten und ganz leicht beweisen: daß der fränkische Bauer, zum grösteutheil, äusserst zwekwidrig und ganz gegen alle ökonomische Grundsätze mit seinem Dung verfährt: denn erstlich bringt er meist solchen, der langes Stroh enthält auf seine Aekker — ein solcher enthält mehr Behikel als wesentliche Theile in sich — kann mithin auch nur halbe Wirkung leisten! S. Sukow Kameralwissenschaften S. 54. Ekkardts Experimental-Oekonomie. Reichhardts Land und Gartenschatz. Hannöv. Hausv. Leipz. Int. B. 1772.

Seine Entschuldigung ist: weil der kurze Mist, der zwar seine Wirkung bald

äussere, nicht lange dauern, der lange hingegen länger anhielte. — Ist denn aber dessen Nutzen gleich im ersten Jahre sichtbar? — und fällt der Art nicht die wesentliche Absicht des Düngens weg, da er im ersten Jahr keine Wirkung äussert? — Dann bleibt er auch den Sonnenstrahlen und der Kälte, eine zu lange Zeit auf dem Felde ausgesezt — wodurch er einen großen Theil seiner Vollkommenheit verliert. S Wallerius de ementatione agri. Upsaliae 1758. 4. Wallerius diss. de causis sterilitatis agrorum. Upsal. 1754 Memoire sur la qualité et sur l'emploi des eugrais, par M. de Massac. Paris 1767. 12. Dikſoûs Treatise of agriculture I. S. 46. 82. — Berliner Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft. 1. S. 490. Allgemeine Gründe der Düngung in Schrebers Saml IV. S. 376. Hanöv. Samml. 1758. S. 1154.

Einige würzen ihre Aekker nicht nur mit animalischen Dung, sondern auch mit guter Erde, die sie an andern Orten, als in Weyhern, Rangen oder Waasen abheben, und in die Aekker führen lassen; doch hilft die beste hinein geführte Erde nicht allemal gleich in den ersten Jahren zur Fruchtbarkeit der Felder, bis sie vorher erlegen, klar und lokker worden ist, auch sich mit der übrigen Erde genau vereinigt hat.

Die

Der fränkische Bauer, bedient sich auch hin und wieder vieler ausser dem Miste vorkommenden animalischen und vegetabilischen Abfälle zur Düngung seiner Felder z. B. der Hornspäne, des sogenannten Dornschlages, Salzböziges, der ungebrannten Kalkerde, der ausgelauchten Asche, des Gypses u. d. m. und dieß nennt er die **Oberedüngung**, weil er sie nur oben aufs Land bringt ohne sie unter zu akkern.

Was den Gyps anlangt, der zu Staub zermalmt und — wenn die Gewächse noch jung sind — nach, oder kurz vor einem Regen, oder überhaupt, wenn die Blätter der Gewächse vom Thau oder Regen naß sind, ohngefähr so dik wie das Korn (Rokken) ausgestreu't wird — so hat der Herr Pastor Mayer zu Kupferzell das Verdienst ihn allgemein bekannt gemacht zu haben. S. J. F. Mayer, die Lehre vom Gyps, als einem vorzüglich gutem Dung zu allen Erdgewächsen. Anspach 1769 4. zweyte Auflage. Mayers Beyträge und Abhandlungen I. S. 261. J. F. Mayers Vertheidigung des Gypses, als einer vortreflichen Düngsorte. Frankf. am Mayn 1771. 8. Zweyte Fortsetzung s. Beyträge S. 1. Mayers erste Fortsetzung d. Beyträge S. 173.

Daß er wohl 10 mal so viel Gegner als Anhänger in Franken hat — beweist nichts! denn dieß rührt wohl einzig und allein daher: weil die meisten davon eine chymische Untersuchung der Steine und Erdarten anzustellen, und mithin auch den ökonomischen Nutzen derselben, in seinem ganzen Umfang gehörig zu bestimmen umfähig sind, und andere die an sich richtigen Grundsätze der Chymie, unrichtig anwenden, und dadurch nur ohne Noth Gelegenheit geben, eine sonst sehr nüzliche und vortrefliche Wissenschaft, in den Augen der übrigen, welche sie gar nicht kennen, verächtlich zu machen.

Aus allen Erfahrungen, die man bis jezt noch mit dem Gyps gemacht, läßt sich mit Zuverläßigkeit behaupten: daß der rohe ungebrannte Gypsstein, das zähe, strenge und thonige Erdreich lokker macht, indem die eigentlichen Theile des Gypsteines, die Theile des Thones von einander trennen, und ihren allzustarken Zusammenhang vermindern, wodurch also verursacht wird, daß die Luft, der Regen und andere atmosphärische Feuchtigkeiten besser und häufiger eindringen, die stok-

ken-

kenden Gewässer leichter durchfliessen oder verdünsten, und die Wurzeln der Gewächse sich besser ausbreiten können; — daß der ausgestreuete Gypsstaub — welches durch die Erfahrung völlig erwiesen ist! — die Erdflöhe (und vielleicht auch anderes Ungeziefer) gänzlich vertreibt. Der Gypsstaub wirkt daher vorzüglich auf Kohlgewächse und Hülsenfrüchte, weil diese vorzüglich von den Erdflöhen leiden; er wirkt um desto stärker, je heisser, trokner und offener die Stellen sind, wo man ihn hinstreu't, weil auf solchen Stellen die Erdflöhe gemeiniglich am häufigsten sind, er wirkt auf nassen, kalten oder schattigten Orten gar nicht, weil diese gemeiniglich von den Erdflöhen gar nicht besucht werden: deshalb muß er aber auch gestreu't werden, so lange die Pflanzen noch jung sind, insonderheit wenn man an ihnen merkt, daß sie kränklich aussehen und nicht recht fort wollen, denn dieses ist mehrentheils ein sicheres Anzeigen, daß die Erdflöhe anfangen sie zu benagen, und sie nagen blos an den ganz jungen und harten Gewächsen; endlich muß er gestreu't werden, wenn die Blätter der Pflanzen feucht sind, weil die Mayerischen Erfahrungen zeigen, daß blos

unter dieser Bedingung die Erdfläche abgehalten werden.

Herr Mayer versichert, daß er noch nie so viele, so schöne und frühe Pflanzen erhalten habe, als nachdem er die Erdflöhe von ihnen durch den Gypsstaub abhielt. Jeder Landwirth weiß, wie ungemein schädlich, selbst auf den fettesten Aekkern, die Erdflöhe den Gewächsen sind, und die Hauptursache daß früh' im Merz gesäete Erbsen, mehrentheils am besten gerathen, ist keine andere als diese: weil die Erdflöhe im Merz noch nicht so häufig zu seyn pflegen, als in den folgenden Monaten. Es ist also gewiß, daß junge Erbsen und Kohlpflanzen, die von den Erdflöhen leiden, so bald man diese vertreibt, gemeiniglich sich dermasen bessern, und aufs neue so stark zu wachsen anfangen, als wenn man ihnen neuen Dünger gegeben hätte; daher es ganz natürlich ist; daß der Gyps dergleichen Früchte zu düngen scheint, ob er gleich dieses nicht thut. Versuche über den Gyps von Herren Tschiffeli in den Berner Abhandlungen 1771. S. 69-83. Hannöv. Magazin 87. St. vom Jahr 1774. Cal. 1383. fgg.

Er-

Erfahrungen und gemeinnützige Bemerkungen vom Gypse und dessen nüzlichen Gebrauch, eine Preißschrift der Churfürstl. Maynzischen Gesellschaft, nüzlicher Wissenschaft, zu Erfurth, herausgegeben v. D. Gr. Jman. Hegel Erf. 1780 8. 2. B. Versuche über den Gyps v. Herrn N. A. Kirchberger, im 2. St. des 12. Jahrg. 1771. der durch die ökon. Gesellschaft zu Bern gesammelten Abhandlundlungen und Beob. S. 31-68. Der Landwirth, von Mich. Hube I. Theil I. St. Warschau und Dresden 1779. gr. 8. S. III. fgg.

Der Gypsstein wird hier in Franken, auf mancherley Weise zermalmt oder zu Staub gemacht. Anfänglich wird er durch eiserne 5-6 Pf. schwere Hämmer, in der Größe eines Hühnereyes oder einer Wälschennuß zu Stükken geschlagen, und thut ihn alsdann entweder in einen gewöhnlichen Stampftrog (wo er, da die Stampfe unten mit Eisen beschlagen ist, in kurzer Zeit und leicht zu Mehl gemacht wird, (oder auf Oehl, Walk und Lohmühlen (wo die Arbeit noch viel geschwinder von statten geht, und man in 24 Stunden eine sehr große Menge Gypsstaub mahlt) Herr Pastor Mayer hat S. 74 seiner Geschichte der Landwirthschaft zu Kupferzell zu diesem Behuf ein Pochwerk abgebildet) oder auch eine

Gyps-

Gypsstampfmühle (den Riß davon, nach welchem verschiedene im Hohenloischen erbaut worden sind S. den XX. Theil der ökonom. techn. Encyklopäd. v. D. Johann G. Krünitz F. 1091. oder auf einem Wergeltrog) Mehltrog wie ihn Herr Meyer nennt, worinnen man das Obst zerquetscht, daraus man den Cidermost oder Obstwein macht, wenn man das zerquetschte Obst auf der Preße ausgedrükt hat. Dieser Wergeltrog besteht aus einem etwas krum gewachsenen Eichen oder andern festen Stük Holz, wo die Höhlung 6, 8 bis 10 Zoll mehr oder weniger tief ist, und aus einem harten Sand oder andern Stein) gemeiniglich wird ein abgelaufener Mühlstein dazu genommen, welcher noch auf seinem Rand 4, 5 bis 6 Zoll breit ist, in der Mitte dieses Steines wird ein rundes ausgehöhltes Holz oder eine Nabe von einem Wagenrad angebracht, damit die Stange welche durchgeschoben, und durch welche der Stein hin und her gerollt wird, nicht so bald durch das stete Reiben am Steine beschädigt werden möge. Der Trog ist beynahe eben so breit als der Stein welcher darinnen läuft, und den Gyps zermalmt. S. F. 1092. Der Krünitzischen ökon. technol. Encyklopäd. Theil XX. oder sie bringen ihn auch auf die von dem geheimen

heimen Rath Schubart von Kleefeld im III. Theil seiner ökonom. Kameralschriften S. 159. beschriebenen Gypsmühle. Der rohe Gyps hat in der Düngung deshalb einen Vorzug vor dem gebrannten, weil er sonst — vermöge seiner bindenden Kraft, das Feld wie mit einer Cruste überziehen, und der Art jede Einwirkung jeden Einfluß der Witterung verhindern würde; überdieß soll — wie der faule Gestank verräth — viel Oehl beym Brennen verlohren gehen; welches doch zum Wachsthum der Pflanzen nicht wenig beyträgt. Die Art und Weise ihn auf das Land zu bringen ist ganz einfach — er wird nehmlich aus Säetüchern gesäet. Der Einwurf: daß zu befürchten sey, Gyps werde dem Vieh, welches mit Gras oder Heu von begypsten Wiesen gefüttert werde, schaden, hat Gelegenheit gegeben, zu bemerken, daß man sogar Gypsmehl als eine Arzeney des Viehes gebrauchen könne. Herr Mayer legte dem Publiko gerichtliche Zeugnisse vor, daß krankes Vieh durch Gypsmehl kurirt worden; und so bestätigen pfälzische Landwirthe eine andere Aussage von ihm, daß nehmlich Mastvieh, wenn auf jedes Futter etwas Gypsmehl gestreu't, oder davon in das Sauffen

gemischt

gemischt wird, eher und mit besseren Erfolg fett wird. Das Füttern mit Gypsmehl haben die Bauern zu Bürkheim im Churpfälzischen selbst aufgebracht, nachdem sie die Wirkung eines gewissen Altares näher untersucht hatten. Bey jeder Wallfahrt war die Masse dieses Wunderaltares vermindert, indem die Landleute sich eine Portion Pulver abschabeten, und solche ihrem Vieh unter das Futter mengten. Endlich entdekte man; daß der Altar aus Gypstein bestehe, und jezt thut der Gyps dasselbe Wunder! Inzwischen wäre doch anzurathen: hiebey behutsam zu verfahren, am sichersten, soll man damit gehen: wenn man nicht rohen sondern gebrannten Gyps, und beym Füttern nur kleine Portionen davon nimmt.

Die sogenannten Düngesalz, die meistentheils in einer Mischung von Stauberde, Kalk, Asche und Salz bestehen, so wie das Kreuznacher, die Terre végétative d'Etapls, des Hunters Oil Compost — sind wenig oder gar nicht hiezu Land bekannt; auch findet man Versuche genug aufgezeichnet welche deren Untüchtigkeit erwiesen haben, in Roziers observations sur la physique 1772. Aviel oder V. 2. S. 185.

Hannöv.

Hannöv. Magaz. 1765. S. 967 und 1766. S. 1614. Schrebers neuere Cameralschriften VIII. S. 252. Düngerlexicon in ökon. Nachr. I. S. 177. Young is Rural oeconomy S. 247. 3. S. Popowitsch, von den verschiedenen Arten zu düngen, in Schriften der Pfälz. ökon. Gesellsch. 1770. S. 1691.

Dagegen ist die sogenannte grüne Düngung, welche von alten Zeiten her in Italien im Gebrauch ist — Cato, de re rustica l. c 23. p. 184. wo nicht allgemein gebräuchlich hie zu Lande, doch wenigstens nicht gänzlich unbekannt. Man säet allerhand Pflanzen vornehmlich Hülsenge-wächse auf solche Stükken, die des Dungs benöthigt sind, und akkert solche kurz vor der Blüthe unter. —

Das Saamenfeld, wird theils — wo es Zeit und Umstände erlauben schon im Herbst gestürzt — und dann gleich im Frühjahr der Saame darauf untergeakkert — oder es bleibt denn Winter hindurch (welches freylich nicht so gut als jenes ist) als Stoppelfeld liegen — und wird im Fruhrjahr nur ein einzigesmal, nehmlich wenn der Saame schon darauf gesäet worden — umgerissen.

Zur Aussaat wird jedesmal der beste, schwerste, völlig reif gewordene und zwar zur

Herbst-

Herbstsaat der gleich ausgedroschene — zur Frühjahrssaat, der wohl aufgehobene und wohl gereinigte Saame gewählt.

Mit der so sehr empfohlenen Einquellung (Impräguation) des Saamens in wässerigten, oder fetten, oder salzigten oder seifenartigen, oder geistigen Mumien, von welcher man schon bey Virgil Georgic. I. 193; bey Columella X. und II. bey Palladino I. und X. auch bey Plinius XVIII. und in den neuern Zeiten vornehmlich bey Vallemont und Ambroszeiger, Petersen, Rünhold — Reinhardt — Justi &c. Nachricht findet, läßt sich der fränkische Bauer nicht täuschen; auch hat diese Verfahrungsart weder Gründe noch richtige Erfahrung für sich: denn sie kann das Aufgehen des Saamens nur unter seltenen Umständen beschleunigen, und gemeiniglich ist sie unwirksam, noch öfterer schädlich. S. Wallerii dissertatio de artificiosa foecundatione immersiva seminum vegetabilium. Holmiae 1752. 4. J. C. Gehleri progr. de usu mecerationis seminum in plantarum vegetatione Lipsi. 1763. 4. Georgical essays I. S. qq. onsteeps.

Die Säezeit wird von einigen — nach dem Natur oder botanischem Kalender — dessen

sen Gebrauch wie Herr Bekmann sagt, in der Landwirthschaft älterer und sicherer ist, als der Gebrauch des astronomischen — S. Linnei dissert. veruatio arborum, in Amoen. acad. III. Linnei calendarium florae, in Amoen. acad. IV. Stillingtleet's Miscellaneons tracts. &c. von andern aus dem Mondwechsel und den lächerlichen Kalenderzeichen bestimmt; und doch sollte lediglich die Witterung — und die verschiedene Lage und Beschaffenheit der Felder darinnen entscheiden!!! —

Das Säen geschieht an einigen Orten auf zweyen, und an andern Orten auf einem Beine; an einigen Orten mit zweyen Gängen, an andern mit einem Gang. Der Säman giebt wohl acht, ob die Akkerbeete flach, breit und in die Furchen gestrichen werden, allwo er im Säen drey bis vier Gänge hin und her, auf ein jedes Beet zu verrichten hat; erscheinen aber die Beete wie auf dem Sand, schmal, in der Mitten aufgehäuft, und die Streich wird auf die Beete, nachher eingetheilt, so übergeht er ein jedes Beet im Säen ein oder zweymal. Er bindet ein weisses leinenes Tuch um seinen Leib und

Achsel, füllt es mit dem Saamengetreyd, nimmt aus demselben bey einem jeden Schritt eine Handvoll, und wirft das Getreyd mit ausgestrekten Arm behend vor sich, daß er zerstreu't werde. Diese Arbeit im Hin- und Hergehen, wiederholt er auf jeden Beet des Akkers so lange, bis die bestimmte Menge des Getreydes zu Ende geht. Wie dik der fränkische Landmann säet — läßt sich im Allgemeinen nicht bestimmen, so viel aber doch behaupten: daß er in diesem Stük ganz nach zureichenden und physikalischen Gründen verfährt; denn er mißt zum grösten Theil, die Menge seines auszustreuenden Saamens nach der inneren Beschaffenheit seiner Aekker ab. S. Le Laboureur par Crasquin Paris 1771. 8. S. 132. Peters rational farmer London 1771. 8. S. 70. Essay sur la quantité de semence la plus avantageuse au produit des recoltes par M. Mourgue, Montpellier 1768. 8. Oekon. Nachrichten I. S. 298. und II. S. 274. Anzeige von der Leipz. ökonom. Societät von der Michaelis Messe 1772. Reichardts Land und Gartenschatz I. S. 95. und V. S. 110. Im leichten Boden, wird die Saat — vornehmlich die Sommersaat untergepflügt, und zuweilen eingewalzt — damit sie etwas tief zu liegen komme (ist nicht zu verwerfen! S. die

ökonom.

ökonomische Nachrichten, I. S. 73, 277, 557, 721; und III. S. 27, 289, und IV. S. 190.) im festen Boden hingegen wird sie eingegt — dieß heißt ganz nach zureichenden Gründen verfahren! S. Berliner Beyträge zur Landwirthschaft I. S. 759, die Schriften der Berner Gesellschaft 1774. St. 2. S. 81.

Von allen den sinnreichen und meist sehr kostbaren Säemaschinen, der Herren Geneté Roucoui — Soumille — Westbek — Thunberg — Locatelli -- Chateauvieux - Duhamel -- Cronstedt - Arbuthuot, Tall -- Raudall -- Worlidge &c., hat zur Zeit noch keine nur den mindesten Beyfall in Franken erhalten. Ein Beweis; daß der fränkische Landwirth sich nicht so leicht zu einem unnöthigen Zeit- und Kostenaufwand versteht, S. die Schriften der Leipz. ökonom. Societät. I. der Hannöv. ökom. Gesellschaft 1. und den Hausvater II.

Leider! sind dem fränkischen Landwirth, die Hände noch zu sehr durch die leidige Hut und Triftgerechtigkeit gebunden; als daß er — auch bey dem besten Willen, nach den Regeln der Oeconomie zu verfahren, und den Ertrag seiner Ländereyen — bey einem richti-

gen Verhältniß des Getreydebaus und der Viehzucht — auch durch den Wechsel oder durch die jährliche Abwechslung der Früchte zu erhöhen im Stande wäre. S. Gömersch Hausvater. T. I. S. 114. „Je mehr verschiedene Arten von Erdgewächsen sich einander abwechseln, desto mehr wird der Ertrag einer jeden, bey vorausgesezter guter Cultur, vermehrt werden" In der vor einigen Jahren von der kurfürstlichen Kammer zu Hannover gegebenen Instruction für den Verwalter eines Domainenguths. §. 49. „Weil aber das Land an einerley Frucht sich müde trägt (oder, welches gleich viel ist, weil diese Frucht am Ende keine ihr eigenthümliches Nahrungstheilchen mehr findet) so muß es wechselsweise mit andern Früchten bestellt werden."

Je mehr man mit den Getreydegattungen abwechselt, und je weniger Verwandschaft der dießjährig gewählte Saame mit dem im vorhergehenden Jahre ausgestreueten Saamen hat, desto ergiebiger muß — bey vorausgesezter guter Cultur — die davon zu erwartende Ernde ausfallen. Einige Physiker rathen deshalb sogar an: die selbst gezogenen Säme-

Sämereyen, die — durch häufige Wiederhoſ-
lung — ſchon zu verwandt mit unſern Boden
geworden ſind — mit ausländiſchen Säme-
reyen gleicher Art zu vertauſchen. S. Roth-
manns, Garten-Cathechismus für Landleute, 1783,
Rommels Garten-Cathechismus. Mills vollstän-
diger Lehrbegriff der praktiſchen Feldwirthſchaft.
Allgemeine Haushaltungserfahrungen einer Socie-
tät in England. J. C. Wöllner von Aufhebung
der Gemeinheiten in der Mark Brandenburg. Ber-
lin 1766. Von Juſti ökonomiſche Schriften I. Eſſay
ſur l'amélioration des Terres par Patallo. Darjes
Akkerſyſtem in ökonom. Nachrichten X. —

Jezt will ich die verſchiedenen Feld-
früchte, die hauptſächlich in Franken gebau't
werden, der Reihe nach durchgehen, und den
Anfang mit dem **Dinkel** Triticum Spelta.
Lin. als derjenigen Getreydeart machen, welche
gleichſam in Franken zu Hauſe iſt; weshalb
ich bey deſſen Naturgeſchichte, und Cultur
auch weitläuftiger als bey jener der folgenden
Getreydearten ſeyn werde.

Herr D. Joh. Georg Hofmann, theilt
in ſeiner Nachricht vom Akkerbau, die Getreyde-
früchte in zwey Claſſen ein, und zeigt: daß
der Dinkel (oder Dünkel) in die andere Claſſe

zu den rauhen Getreydfrüchten gehört, weil der innere Kern im Dreschen seine äusserlichen Hülsen oder Häute nicht ablegt, sondern dieselben auch nach dem Dreschen fest vereinigt behält. D. Schorer in seinen Gesundheitsregeln giebt ihm den Nahmen: **Spelzen.** Die Griechen nennen ihn ζεα oder ζειά (war ein besonderes Gerstengeschlecht). Vom Hippocrates wird Zea, vom Galenus Olyra genannt. Plinius unterscheidet beydes, und will unter dem Wort Zea das Saamkorn, unter dem Wort Olyra aber die ariucam, oder ein gröberes, schwärzeres und rauheres Mehl von einer besondern, in Frankreich gewöhnlichen Getreydfrucht, dessen Korn schwarz und so klein wie eine Erbse ist, verstanden wissen. Herodolus begreift unter dem Wort Zea und Olyra einerley Frucht, nehmlich den **Dinkel.** Der Nahme **Spalt** wird ihm beygelegt, weil die äusserlichen Spalzen oder Hülsen, die den Dinkelkern umgeben, gespalten und von einander getheilt sind, auch der Dinkelkern selbst, inwendig in seinen Schelffen auf der flachen Seite derselben mitten durch nach der Länge einen kleinen Einschnitt, Rinne oder Spalt, der aber nicht durchgeht, zeigt.

Die

Die verschiedene Anzahl von Dünkelkörnern, so mit besondern Hülsen eingekleidet sind, macht dreyerley Dinkelgeschlechter aus; das erste und ordentliche Geschlecht des Dinkels trägt in zwey vereinigten Schläuchen zwey Körner zugleich, auf jeder halbgespaltenen Seite ein Korn. Der Kern hat gegen die äussere Seite einen erhabenen Rükken, und läuft schief abwärts gegen die innere, flache und breite Seite zu, in deren Mitte der vorhin gedachte Spalt oder die Rinne zu sehen ist. Oben spizt sich der Kern zu, unten aber wird er etwas rund und dik. Das zweyte Dinkelgeschlecht ist einkörnigt, und findet sich meist oben und unten an einer Dinkelähre. Es werden zwar auch zwey vereinigte Schläuche in deren Hülsen entwikkelt, aber man bemerkt nur in dem einen Schlauch ein Dinkelkorn, und in dem andern gegenüberstehenden Schlauch ist kein Korn zu finden, ohne Zweifel aus Mangel des Nahrungssaftes, der entweder, in den untersten Spalzen der Dinkelähre vorbey, und grösstentheils in die Nebenspalzen gedrungen, oder gar nicht bis an die Spitze der Dinkelähre gestiegen ist. Das dritte Geschlecht des Dinkels ist drey-

körnigt, kommt selten vor, und hat nur in guten Jahrgängen auf fetten und wohlgedüngten Aeckern, bey einer oder der andern großen und starken Dinkelähre statt. Wenn das Dinkelkorn in der Saat tief und weit von andern Körnern kömmt, daß es stauden kann, so entstehn auch wohl 3 mit einander vereinigte Schläuche, davon auf der einen Seite 2 Schläuche, jeder mit einem Dinkelkorn, und auf der andern gespaltenen Seite ein Schlauch mit einem Dinkelkorn versehen ist. Es schließt nicht die ganze Dinkelähre, in allen daran befindlichen Spalzen oder Hülsen dreykörnigter Dinkel ein, sondern nur einige wenige Hülsen an der Dinkelähre halten zu Zeiten drey Körner, die übrigen führen ihre gewöhnliche zwey Körner, oder auch nur ein Korn.

Jedes Dinkelkorn ist von aussen, mit drey Hülsen oder Häuten verwahrt. Die erste, unterste und äusserste Schelfe ist eine Fortsetzung des Dinkelhalmes, welche durch die ganze Dinkelähre, in kleinen abgesezten Gliedern, die äusserste unterste und stärkste Dinkelspelzen mit einer gleich starken und

weiß

weiß gelben Schelffe einkleidet. Sie ist doppelt gespalten, auf beyden Seiten von einander getheilt, unten mit dem mitten durch die Aehre gehenden, und gliedweis abgesezten Halm fast zusammengewachsen, aussen erhaben, inwendig hohl, und richtet sich in der Gestalt nach der zweyten darauf folgenden Hülse, welche von der ersten und äussersten umschlossen wird. Die zweyte innere Hülse stellt das Behältniß des Dinkelkorns vor, stekt in der ersten äussersten Schelffe, ist dünner, geht über dieselbe auf beyden Seiten weiter heraus, hält ordentlicher Weise die zwey von einander getheilten Schläuche, und wo drey Körner verborgen sind, auch wohl 3 Schläuche in sich. Jeder Schlauch ist wieder aus zwey weissen Häuten zusammengesezt, davon das eine äussere Häutlein erhaben und hohl sich zeigt, damit es das Korn in sich fassen kann, das andere innere Häutlein ist flach, breit und dünn, auch dekt es das Korn auf beyden Seiten zu. Die dritte Hülse geht in der Mitte über die bereits beschriebene zwey Hülsen höher heraus, und ist die Scheidewand der zwey mit einander vereinigten und auf beyden Seiten abgetheilten Schläuche. Sie

ist ein zartes, weisses, langes und leeres Häutlein, darinnen niemals ein Korn stekt, und hat meistens noch ein kleineres leeres Häutlein von eben der Beschaffenheit bey sich, gemeiniglich wird er als Winterfrucht, und nur an den wenigsten Orten Sommerdinkel gebaut, der sich durch seine gerstenartige Grannen, und weitläuftige Aehren, von jenem unterscheidet. Er erfordert einen guten, fetten und schwarzen Boden. Im schwarzen und schweren Feld schlägt er wohl fort, weil seine zarte Wurzelfasern von der starken Erde gut befestigt und verwahrt werden, daß nicht den Winter über, und im darauf folgenden Frühling die rauhen Winde, Schnee, starke Nachtfröste und Glatteis sie so leicht beschädigen, losreissen und verderben können, welchem Ungemach der in der Oberfläche der Erde stehende und nicht tief genug eingewurzelte Dinkelsaame vornehmlich ausgesezt ist; daher öfters schon im Herbst eine schöne, dikke Dinkelsaat aufgegangen, und im Frühjahr, zumal im Monat Merz, wieder verschwunden war. Die Landleute führen hiervon ein Sprüchwort: Merzen Schnee thut dem Saamen weh! — In einem recht fetten

Boden,

Boden, wo sich der Roggen legen und faulen, der Weizen aber zu sehr ins Stroh wachsen würde, wird der Dinkel mit dem besten Erfolg von dem fränkischen Landmann gebaut; besonders aber um Rothenburg ob der Tauber, Windsheim, und an dem Fluß Altmühl. Im Uffenheimer Gau wird er meist mit Roggen vermengt und der Art (nach fränkischer Mundart!) als Gemischtes ausgesäet. Der Erdboden daselbst ist weiß, lettigt und leicht, mithin zum Korn und Dinkelbau geschikt. Der Bauer säet dieses gemischte Getreyd zur Vorsorge aus; damit, wenn nach der verschiedenen Jahreswitterung, Lage und Güte der Aekker, das eine Getreyd ausbleiben und nicht wohl gerathen sollte, dennoch das andere damit vermischte Getreyd desto besser fortwachsen, und den Schaden des ersteren ersetzen möge. Ist das Dinkelkorn den Winter über oder im Frühling von allzuvieler Nässe in der Erde ausgerostet, ersoffen oder erfrohren, so wird wenig Dinkel, und desto mehr Korn, im gemischten Getreyd aufkommen; bleibt aber das Dinkelkorn den Winter über gut, und der Roggensaame steht dünn, so kann dieser bey einem im Frühjahr, zumal im Aprif

prilmonat, gänzlich versagten Regen, nicht mehr um sich stauden, und wird daher wenig Korn und mehr Dinkel in dem gemischten Getreyd über sich wachsen, weil das Saamenkorn vom Roggen zu Anfang des Maymonats das Dünkel Saamenkorn dagegen im Monat Juni zu schossen anfängt, unter welcher Zeit der Dinkel in der Erde noch viele Wurzelfasern und große Stauden treibt, auch zu seiner Vermehrung mehr Zeit und Platz, als das Roggenkorn gewinnt. Dieses gemischte Getreyd wird nicht nur im Gau, sondern auch an mehreren Orten von Franken obgleich nicht so häufig, in kiesigten mit guter, leichter und schwarzer Erde vermengten Aekkern gebaut, und mit dem Vortheil beybehalten: daß man auf einen Akker zweyerley Getreyd zugleich einerndtet, und hernach im Dreschen auch zweyerley Getreyd auf einmal, wiewohl nicht in gleicher Menge, empfängt.

Ich habe mich schon erkühnt, den Panegyriker der gemischten Frucht in einem kleinen Aufsatz, unter der Aufschrift: Fortsetzung meiner ökonomischen Skizzen zu machen, wo ich gesagt: daß mich theils eigen gemachte Er-

Erfahrung, und dann die Durchsehung verschiedener Erndte und Treschregister — die seit 30 und mehreren Jahren richtig fortgeführt worden, hinlänglich davon überzeugt: daß nicht alle Dinge, die den Stempel des Alterthums und des verjährten Herkommens bey sich tragen, zu verwerfen sind, zumal wenn mehr Gründe für, als gegen die Sache angeführt werden können; welches ganz der Fall bey der gemischten Aussaat ist. Wir haben seit einigen Jahren blos lauteres Getreyd auf hiesigem Guth ausgesäet, und bey weitem nicht so viel eingeerndtet, als — laut schon erwähnten Erndt und Treschregister — in den vorhergehenden 30 Jahren, sowohl an Geströhde als an Körnern, bey der gemischten Aussaat, eingeerndtet worden ist. Unsere Nachbarn aber haben in dieser nehmlichen Zeit, bey ihrer gemischten Aussaat, sowohl an Geströhde als an Körnern mehr als wir eingeerndtet, ohnerachtet ihre Felder — zum gröstentheil, um ein Beträchtliches geringer als die unsrigen sind. Dieß kann unmöglich blos Zufall seyn, da es sich in einer ununterbrochenen Reihe, von mehr als 30 Jahren, bestätigt findet. Jedes Gewächs erfordert

im

im Bezug auf andere, nicht gleich artige Gewächse — besondere, ungleich artige Nahrungstheilchen, zu seiner vollkommenen Ausbildung, die ganz verschieden von jenen sind, die ein andres Gewächs zu seiner Erhaltung aus dem Boden zieht: so, daß es ganz der Natur irgend eines Gewächses zuwider ist: die Nahrungstheilchen eines andern, ungleich artigen Gewächses an sich ziehen, und solche in seine eigene Substanz verwandeln oder umschaffen zu können: theils, weil diese Nahrungstheilchen, den — zu ihrer Aufnahme bestimmten Werkzeuge oder Haarröhrchen unangemessen sind, oder, weil der Bau dieser Saugekanäle so beschaffen ist, daß sie ihrer nicht habhaft werden können; theils, weil die einzelnen Bestandtheile, die ein ganzes Nahrungstheilchen ausmachen, aus einer ganz andern, und verschiedenen Materien, als die Bestandtheile jenes Gewächses gebildet sind, und mithin diese beyden Materien — von ganz verschiedener Art und Natur — einander auch nicht anzunehmen, und sich in eine, und dieselbe Masse zu vereinigen im Stande sind. So wie sich das Oehl, mit einem andern ungleich artigen flüßigen Körper, niemals der

Art

Art vereinigen wird, daß sie beyde in einem Gefäs, nicht immer zwey verschiedene Massen bleiben sollten. Dieß vorausgesezt — so ist es ganz leicht die Gegner der gemischten Aussaat — deren Scheingründe vielmehr zu widerlegen. „Ein Stük Feld — pflegen sie meist zu sagen — kann nicht mehr noch weniger hervorbringen, es sey nun, daß man es ganz mit gemischtem Getreyde bestelle, oder in 2 gleiche Theile theile, und die eine Hälfte mit Roggen, die andere mit Dinkel besäe. Es sey nun auch: daß sich ein Mißwachs, in dieser oder jener Frucht erreiche, so wird man doch immer, durch die andere Hälfte entschädigt, und weiter läßt sich auch kein Vortheil bey der gemischten Aussaat denken!" dennoch verhält sich die Sache ganz anders: denn wenn ich den, zur gemischten Frucht wirklich bestimmten Akker, der Art in zwey Theile theilen, und jede Hälfte mit lauterer Frucht besäen wollte, so würden solcherweise — nach obiger Voraussetzung! die in jeder Hälfte befindlichen fremden Nahrungstheilchen — jene nehmlich, die nicht zur Ausbildung dieser Frucht geschikt, sondern vielmehr dazu bestimmt sind; einer andern Frucht zur Ernährung die-

nen

nen zu sollen — verlohren seyn. Ein solcher Fall kann sich bey der gemischten Aussaat schlechterdings nicht zutragen, da beyde Saamengattungen die ganze Streke Feldes, gemeinschaftlich unter sich theilen, und jedes einzelne ihrer eigenen Substanz oder Masse angemessene Nahrungstheilchen, der Art aufzunehmen im Stande ist: so; daß gleichsam die eine Saamengattung — aus wesentlicher Uebereinstimmung mit ihrer Natur — die Nahrungstheilchen, zu ihrer Ausbildung aufnimmt, die die andere Gattung, aus natürlicher Abneigung — als ganz unbrauchbar verwirft. Wäre daher nur eine Saamengattung in diesem Stük Feld befindlich, so würden, die — ihr unangemessenen, oder mit ihren Bestandtheilen ungleich artigen Nahrungstheilchen, von ihr unbenuzt liegen bleiben, und — in Ermangelung einer 2ten Gattung, mit deren Natur sie übereinstimmten, verlohren seyn. Hieraus folgt ganz deutlich: daß ich — wenn ich einen Morgen Land mit lauterem Getreyd besäet hätte, und nur ein ganzes Drittel dieser Aussaat zurükgeblieben wäre, diesen Verlust nicht würde erlitten haben, wenn ich das lezte Drittel mit Korn

ver-

vertauscht, nehmlich 2 drittel Dinkel, und ein Drittel Korn genommen hätte. Zwey Drittel vom Dinkelsaamen können nehmlich hinreichende Nahrungstheilchen zu ihrem Aufkommen gefunden haben, der dritte aber nicht, ohnerachtet noch andere, aber fremde Nahrungstheilchen vorhanden waren; daher sie in ihrer Geburth erstikken, und — aus Mangel hinlänglicher Nahrung — im Boden zurükbleiben mußten. Da aber dennoch fremde Nahrungstheilchen vorhanden waren, so konnte auch unmöglich einer andern, ungleich artigen Saamengattung, gleiches Schiksal widerfahren, sondern es müßte nothwendig, statt dem zurükgebliebenen Drittel vom Dinkel, das, an dessen statt beygemischte Drittel vom Korn, aufgehn, weil dieses die ihm angemessenen Nahrungstheilchen gefunden, jenes aber nicht. Die Gegner der gemischten Aussaat, berufen sich auch hin und wieder, auf die an vielen Orten befindlichen Aekker, wo, seit Menschen denken her, auch neben der gemischten Aussaat nichts als lautres Getreyd gebaut worden ist, und noch gebaut wird. Meines Erachtens, läßt sich auch in diesem Betref, einiger Grund der Wahrscheinlichkeit, zur Ent-

Kräftung ihres Beweises angeben; denn so gut uns Menschen, Gewohnheit zur andern Natur werden kann, eben so leicht ist auch zu begreifen: daß ein Stük Feld nach und nach, durch die ununterbrochene Gewohnheit; entweder lauteres, oder gemischtes Getreyd zu tragen, gleichsam geschikter und aufgelegter gemacht werden kann, lauteres als gemischtes Getreid zu tragen, und auch so umgekehrt. Wenn man z. B. seit 30 und mehreren Jahren, nichts als lauteres Getreyd auf einem bestimmten Stük Feld gebaut; so ist es leicht möglich, daß sich — durch die immerwährende Gleichheit, nach und nach ein viel stärkerer Zufluß, der — diesem Getreyd angemessenen Nahrungstheilchen hingegen, da die übrigen fremden Nahrungstheilchen — durch die Länge der Zeit, wo sie in einer gänzlichen Unthätigkeit gelegen — verdrängt und vertilgt, ihren Platz eingenommen, und sich der Art zum Oberhaupt aufgeschwungen hat. Dieß kann aber schlechterdings nur eine anhaltende Gewohnheit, eine lange Reihe von Jahren bewirken, wo man wirklich so, und nicht anders verfahren ist. Ich bin weit entfernt, den Satz behaupten zu wollen: als könne man durchaus nicht von der Gewohnheit

abgeh'n, und ein Stük Feld, welches seit mehreren Jahren mit gemischtem Getreyd bestellt worden ist, auf eine gleich vortheilhafte Weise mit lauterem Getrayd bebauen. Es könnte vielleicht in der Folge lauteres Getreyd so gut tragen, als es jezt das Gemischte trägt. Würde es aber wohl wirthschaftlich gehandelt seyn: Veränderungen — ohne Verbesserung mit beträchtlichen Verlust machen zu wollen? — denn wenn es auch nach 6 und 7 Jahren, noch so schönes lauteres Getreyd trägt, so gewinne ich doch nicht mehr dabey, als was ich schon vor 6 und 7 Jahren, bey der gemischten Aussaat gewiß hatte, und habe überdieß noch einen ganz unschäzbaren Schaden, in den Zwischen-Jahren, bis ich es wieder in das alte Gleise bringe; weil sich durch die Gewohnheit, gemischtes Getreyd zu tragen, der Zufluß der Nahrungstheilchen verhältnißmäßig eingeschränkt hat, so, daß bey einer ungemischten Aussaat — wenn auch noch so dik gesäet würde! — ein ganzes Drittel auf viele Jahre hinaus verlohren ist; da die Nahrungstheilchen der zweiten Saamengattung der Art ungenuzt liegen bleiben, und die übrigen zwey Drittel ohngefähr, auch nur 2 Drittel des mit ihnen

verwandten Saamens ernähren können, daher ein Drittel offenbar verlohren ist. Dieß Drittel muß nun bey lauterer Aussaat, so lange verlohren bleiben, bis sich der Zufluß der Nahrungstheilchen, durch die Länge der Zeit oder Gewohnheit, wieder verändert, und einer andern Gattung, den Vorzug über sich einräumt.

Hier wird es nicht am unrechten Orr' angebracht seyn — eine kleine Entschuldigung, in meiner eigenen Angelegenheit einzuschalten. In einer Recension der allgemeinen jenaischen Litteraturzeitung, bin ich von einem mir unbekannten Rec. der mich nachsichtsvoll behandelt, väterlich zu Recht gewiesen hat, unter andern auch zur Bekanntmachung der 30 jährigen Erndte, und Treschregister (deren ich, wie schon gesagt in jenem Aufsaz über die gemischte Aussaat erwähnt) aufgefordert, und zwar mit dem Zusatz aufgefordert worden: sie nach Hügedans Vorsicht im Schlözerischen Briefwechsel zu bearbeiten. Da ich nun aber bis jezt, allerley Zerstreuungen halber, dieser Aufforderungen noch kein Genüge geleistet habe, und mancher wohl deshalb auf

den hämischen Gedanken gerathen könnte: als hätte ich mit falschem Schmuk geprahlt, und als wäre ich die versprochenen Beweise aufzubringen auser Stande — so dient hiermit zur Nachricht: daß ich — sobald ich den lezten Bogen der physik. ökon. Beschreibung von Franken, die ich gegenwärtig unter der Feder habe, beendigt — damit an's Licht treten werde. Ich würde es schon gegenwärtigen Bogen einverleiben, wenn ich nicht befürchten müßte: mich dadurch zu weit von meinem Ziel zu entfernen, und die Bogenzahl dieses Werkchens — manchen zur Ungebühr dadurch aufzuschwellen. Dieß ist alles, was ich in diesem Betref öffentlich sagen zu müssen — zu meiner eigenen Genugthuung erforderlich hielt — jezt wieder zur Sache! Die Saatkörner zu dieser gemischten Aussaat — werden auf den Boden durcheinander gemengt — einige mischen 3 Theile Dinkel, mit einem Theil Korn an, andere die ihrem Feld mehr zutrauen $1\frac{1}{2}$ Theil Korn mit $2\frac{1}{2}$ Theil Dinkel — und so geht es in einer unendlichen Abweichung fort — nachdem das Feld grob oder klar daliegt, wird nun auch mehr oder weniger Dinkel dazu genommen.

senen Wurzelfasern verdirbt, daß daher kein junger Saame mehr auf den Aekkern nachwächst, und die Aekker, wo sie anders nicht brach liegen bleiben, sondern einige Frucht mit Nutzen bringen sollen, im Frühling von neuem umgeackert, und mit einer andern Sommerfrucht als z. B. mit Gerste angesäet werden müssen. Um Walburgis ist eigentlich der Zeitpunkt, wo das Dinkelkorn um sich stauden soll, und dieß ist mithin, wo es nicht geschehen, die beste Zeit zu einer anderweitigen Besäeung des leeren Ukkers, ohnerachtet man der gemeinen Sage nach, das Dinkelkorn noch um Walburgis mit einer Nadel in der Erde suchen soll; wenn aber einmal im Frühling das Unkraut über den Saamen die Oberhand behält, so entzieht es ihm seinen nöthigen Nahrungssaft, daß der Saame nicht mehr um sich stauden kann. Wenn kein merklicher Frost oder Eis vor Weynachten einfällt, so sagt man von der frühen Saat, daß der Saame sich alsdann überwachse, und viel Geströh und Schöber, aber wenige Körner abgebe, allein da in unsern Gegenden in 10 oder 20 Jahren kaum einmal ein solcher später Winter einrükket, so wäre es nicht klug gehandelt,

wenn

wenn man in dieser Hofnung, sich alljährlich mit der Saat verspäten wollte. Gesezt auch, daß von einem in der Frühsaat, gleich zu Anfang des Septembermonats, bestellten Dinkelakker viele Schöber-Getreyd, und von einem jeden Schöber wenigere Körner erhalten würden, die in der mittel oder späten Saatzeit dagegen gestrichene Aekker wenigere Schöber an Geströhde, und mehrere Körner an Getreyd ausgäbe: so wird doch die Berechnung der Körner auf beyden Seiten, ausser der größeren Menge des Geströhs, auch den vorzüglich größeren Ueberfluß der Körner, beyden in der Frühsaat bestellten Aekkern zu Tage legen. Z. B. es sammlet jemand von einem in der frühen Saat gestrichenen Akker 4. Schöber-Dinkel ein, ein andrer hätte ein gleiches Stük Feld in der späten Saatzeit streichen lassen, und erhielt in der Erndte nur 2 Schöber Getreyd, jener hebt nach dem treschen nur 2 Malter, dieser aber 3 Malter von einem Schöber-Dinkel an Körnern auf, so wird doch jener vor diesem sich einer reichern Erndte zu rühmen haben. — Der junge hervorkommende Dinkelsaame geh't an der Farbe grün, wie der Roggenkorn, Saame roth auf.

Was die Bestellung der Dinkeläkker anlangt; so haben die fränkischen Landleute die blühenden Bürsten zu einem Vorbedeutungszeichen gesezt, woher sie alljährlich abnehmen wollen, ob sie frühe, mittel oder späte Saat, die beste Saat, Zeit abgeben werde. Diese Bürsten, sind eine Art von Disteln, welche einen langen stachlichten Stengel und länglicht runden Kopf haben, auch im Augustmonat eine blaue Blüthe treiben. (Karten, Kartendisteln, Tuchmachercarten, deren sich die Strumpffabrikanten und Tuchmacher bedienen.) Blühet der oberste Theil oder Ring des Distelkopfs, so soll die frühe Saat die beste Saatzeit seyn; blühet der mittlere Theil des Kopfs, so soll die Mittelsaat, die beste Saat — anzeigen; blühen aber diese Bürsten an den untersten Theil, so sollen sie die späte Saat, als die beste Zeit zum Säen bestimmen. Von der Saatzeit ist auch dieses Sprüchwort bekannt: **Wenn die Hiesten** (cynosbatus) **werden roth, rüstet man sich zu der Saat.** Indes ist schon längst folgende Regel für gut angenommen worden: **Frühe Saat, die beste Saat, spät säen betrügt,** wo nicht allezeit doch meistentheils.

theils. Das Dinkelkorn mit seinen äusserlichen Hülsen kömmt öfters tief in die Erde, und erfordert daher längere Zeit, auch mehreren durchdringenden Regen, als das Roggenkorn, bis es hervor keimen kann; mithin ist allerdings die frühe Saatzeit, da die Tage noch länger, der Sonnenschein stärker, die Erde wärmer und der Regen fruchtbarer sich erweist, vorzüglich zum Dinkelbau zu erwählen. Die frühe Saat ist auch deshalb gewisser, weil der Saame noch vor dem Winter, ehe er über der Erde an seinen obern Theil abstirbt, desto besser zu erstarken, und um sich zu stauden pflegt, je längere Zeit ihm hiezu vergönnt wird. In der späten Saat ist der Erfolg schon ungewiß; denn bleibt bey einem trokнen Herbst der Regen lange aus, oder stellt sich der Winter frühzeitig ein, so geht das Saamkorn den Winter über nicht mehr auf, und im künftigen Frühling ist zu besorgen, es möchte der Keim des Saameus erfrieren. Nichts ist dem keimenden und in seiner Milch stehenden Dinkelkorn schädlicher, als ein frühzeitig eingefallener starker Frost, durch welchen die Milch des Korns gerinnt, und der zarte Herzkeim mit seinen ausgewach-

senen Wurzelfasern verdirbt, daß daher kein junger Saame mehr auf den Aekkern nachwächst, und die Aekker, wo sie anders nicht brach liegen bleiben, sondern einige Frucht mit Nutzen bringen sollen, im Frühling von neuem umgeakkert, und mit einer andern Sommerfrucht als z. B. mit Gerste angesäet werden müssen. Um Walburgis ist eigentlich der Zeitpunkt, wo das Dinkelkorn um sich stauden soll, und dieß ist mithin, wo es nicht geschehen, die beste Zeit zu einer anderweitigen Besäeung des leeren Akkers, ohnerachtet man der gemeinen Sage nach, das Dinkelkorn noch um Walburgis mit einer Nadel in der Erde suchen soll; wenn aber einmal im Frühling das Unkraut über den Saamen die Oberhand behält, so entzieht es ihm seinen nöthigen Nahrungssaft, daß der Saame nicht mehr um sich stauden kann. Wenn kein merklicher Frost oder Eis vor Weynachten einfällt, so sagt man von der frühen Saat, daß der Saame sich alsdann überwachse, und viel Geströh und Schöber, aber wenige Körner abgebe, allein da in unsern Gegenden in 10 oder 20 Jahren kaum einmal ein solcher später Winter einrükket, so wäre es nicht klug gehandelt,

wenn

wenn man in dieser Hofnung, sich alljährlich mit der Saat verspäten wollte. Gesezt auch, daß von einem in der Frühsaat, gleich zu Anfang des Septembermonats, bestellten Dinkelakker viele Schöber-Getreyd, und von einem jeden Schöber wenigere Körner erhalten würden, die in der mittel oder späten Saatzeit dagegen gestrichene Aekker wenigere Schöber an Geströhde, und mehrere Körner an Getreyd ausgäbe: so wird doch die Berechnung der Körner auf beyden Seiten, ausser der größeren Menge des Geströhs, auch den vorzüglich größeren Ueberfluß der Körner, beyden in der Frühsaat bestellten Aekkern zu Tage legen. Z. B. es sammlet jemand von einem in der frühen Saat gestrichenen Akker 4. Schöber-Dinkel ein, ein andrer hätte ein gleiches Stük Feld in der späten Saatzeit streichen lassen, und erhielt in der Erndte nur 2 Schöber Getreyd, jener hebt nach dem treschen nur 2 Malter, dieser aber 3 Malter von einem Schöber-Dinkel an Körnern auf, so wird doch jener vor diesem sich einer reichern Erndte zu rühmen haben. — Der junge hervorkommende Dinkelsaame geh't an der Farbe grün, wie der Roggenkorn, Saame roth auf.

Der fränkische Bauer bringt seinen Dinkel als Kern, nehmlich enthülst zu Markte, säet ihn aber mit den Hülsen aus. Nach den angestellten Versuchen, mit den in besondern Geschürren eingesäeten Dinkelkörnern, hat man gefunden: daß weder die blosen Dinkelhülsen ohne den Kern, noch auch der blose Dinkel, ohne seinen anklebenden Hülsen und Häuten, aus der Erde hervor keime und Saamen bringe. Der glükliche Aufgang des jährigen Dinkels hat erwiesen: daß der Kern davon zum Auskeimen eben so gut und geschikt sey, als ein neuer frisch gewachsener Dinkel. Bey alledem wird fast blos neuer und frich ausgetroschener zur Aussaat genommen.

Die Zeitigung des Dinkels ist nach der verschiedenen Jahreswitterung unterschieden. In mittelmäsigen Jahren, da Sonnenschein und Regen gehörig mit einander abwechseln, geht der Dinkelschnitt zu Anfang des Augustmonats an, bey einer anhaltenden Dürre aber, gelangen alle Getreydefüchte zu einer frühern Zeitigung; so hat man schon das Roggenkorn vor Jakobi, und den Dinkel um Jakobi eingesammelt.

Es

Es wird ein sehr feines und weisses Mehl aus ihm bereitet, welches vorzüglich zu den schönen Bakwerken und Confituren gebraucht wird, und nicht nur durch ganz Deutschland sondern auch nach Frankreich, und in die nördlichen Länder, unter den Namen: **Nürnberger Mehl** verschikt wird. Es ist aber ein Vorurtheil, wenn man glaubt, alles dieses feine oder sogenannte Spalzmehl, werde nur aus Dinkel gemacht, denn es wird auch viel Weizen dazu genommen. Es kömmt bey der Bereitung desselben hauptsächlich auf eine Beutelmühle an, die derjenigen welche man in Duhamels Abhandlung von Erhaltung des Getreydes I. Tab. 1. Fig. 3., oder in Mills Feldwirthschaft III. Tab. 2. Fig. 6, oder auch bey Malouin im Schauplatz der Künste VIII. Tab. I. Fig. 1. abgebildet findet, in den wesentlichsten Theilen vollkommen gleichet.

Ehe der Kern auf die Mahlmühle kommt, so nezt man ihn zuvor ein wenig mit Wasser ein, rührt ihn fleißig herum, und läßt ihn noch eine Zeitlang liegen, auf daß er sich hernach im Mahlen von den Mühlsteinen leichter zerreiben und zermalmen lasse. Der erste

Zug des Korns auf der Mahlmühle giebt das Strotmehl, zum andernmal kommt der Grieß, der von dem übrigen Mehl weggesiebt wird, zum Drittenmal lauft von dem besonders aufgeschütteten und gemahlenen Grieß der Auszug oder Vorzug herab, welcher das schönste, kläreste und weisseste Mehl ist. Wird der Grieß nicht auf die Seite gethan, sondern mit dem Schrotmehl vermengt, auch zum dritten und viertenmal aufgeschüttet, und so lange gemahlen, bis der Grieß roth ist, so wird das anfangs herabgelaufene schöne und weise Mehl hinweggethan und zusammengeschüttet, das nachkommende schwarze Schrotmehl aber macht das Nachmehl aus. Mahlet man das Nachmehl weiter aus, so geht von der äussern Haut des Korns die Kleyen in den Vorkasten, das schöne weisse Mehl dagegen und das Nachmehl bleibt allezeit in dem Beutelkasten.

Vor dem Mahlen wird er — wie schon gesagt — erst enthülst — zu welchem Behuf die Mühlsteine etwas von einander entfernt werden, so wie es zu den Gerstengrauppen ge-

geschieht, welches die fränkischen Müller vollkommen verstehen.

Da nicht an allen Orten Gerbmühlen gefunden werden, und vielleicht vielen die Art und Weise, den Dinkel zu gerben, unbekannt seyn möchte, so will ich zu mehrerer Erläuterung eine kurze Beschreibung der vornehmsten Stükke der Gerbmühlen, wie sie in den fränkischen Sammlungen beschrieben wird, hinzufügen.

„Die Gerbmühle kommt in vielen Stükken mit der Mahlmühle überein. Beyde Mühlen treibt das große Wasserrad und das große Kammrad; beyde Räder gehen durch einen großen Wellbaum, der in seiner Axe sich herum bewegt. Das große Wasserrad treibt das große Kammrad, und dieses leztere geht in den Trilles, das ist ein kleiner Wellbaum, neben dem großen Wellbaum. Der Trilles läßt sich nach Belieben hin und herrükken. Soll die Gerbmühle geh'n, so rükt man ihn in das Geschirr hinein; soll aber die Mahlmühle geh'n, so rükt man ihn aus dem Geschirr heraus. Es giebt ein großes und ein kleines Geschirr. Unter

dem

dem großen Geschirr versteht man die an dem Trilles befindliche 24 bis 30 Spindeln, welche durch ihre Bewegung das große Mühleisen und sodann den Mühlstein herumtreiben. Das kleine Geschirr begreift die zwey großen runden Scheiben, durch welche das armdikke viereckigte Eisen geht. Um diese Scheiben laufen 6 hölzerne, in einer gleichen Weite von einander abstehende Spindeln, die oben und unten mit starken eisernen Ringen versehen sind. Der Trilles hat noch ein kleines Kamrad, welches insgemein das Gerbrädlein genannt wird: beyde der Trilles und das Gerbrädlein gehen durch einen Wellbaum. So oft das Gerbrädlein mit einem Kamm an eine von den 6 Spindeln komt, so treibt es das große Mühleisen, und den Mühlstein, herum. Es erfolgt also die Bewegung des Mühlsteins mit einer doppelt vermehrten Kraft und daher rührenden unglaublichen Geschwindigkeit, einmal von dem großen, und hernach von dem kleinen Geschirr. Der obere Mühlstein als der Lauffer, ist nur beweglich, der untere Mühlstein ist unbeweglich, durch beyde Steine geht das große Mühleisen, aber dieser ist in und zwischen den Mühlsteinen nicht mehr viereckigt, sondern rund, damit es

desto besser und geschwinder den obern Mühlstein herumtreiben möge. Der obere Mühlstein wird in der Gerbmühl von aussen mit einer Schraube in eine solche Lage gebracht, daß er von den untern Mühlstein ein Dinkelkorn hoch, das ist ohngefähr $\frac{1}{4}$ höchstens $\frac{1}{2}$ Zoll weit absteht. Auf der Mahlmühle dagegen liegt der obere Mühlstein auf dem untern so genau, daß sie fast einander berühren, und daher das Dinkelkorn zermalmen. Um das vorhin gedachte dikke Mühleisen, welches von dem großen und kleinen Geschirr herumgetrieben wird, geht in der Mitte desselben eine hölzerne Scheibe, in welcher 4 Windflügel, deren Stiel von Holz, die beyden vordern und breiten Flügel aber von Leder, oder Pappendekkel fest gemacht, einer in den andern vornen eingestekt und hinten mit Keulen verwahrt sind: sie geh'n herum wie ein Haspel. Derjenige Raum, wo die 4 Windflügel an dem Mühleisen herumgeh'n, wird von aussen in der Runde mit Brettern zugemacht und eingeschlossen, daß die Luft nicht hinein noch heraus zu geh'n im Stande. Die Müller nennen ihn den Harg, oder eigentlich den Windkasten, weil daselbst Wind gemacht wird.

Hier-

Hierinnen unterscheidet sich vorzüglich die Gerbmühle von der Mahlmühle, als welche lezrere, keine Windflügel und keinen Windkasten hat. Oben auf der Gerbmühle ist die Gossen, wo man den Dinkel aufschüttet, das ist ein viereckigt, hölzernes Gefäs, welches conisch, oben weit und unten eng, zulauft. Unrer der Gossen, ist das Gossenschälein, das ist ein viereckigt Kästlein, wohin der Dinkel aus der Gossen fällt. Unter dem Gossenschälein ist ein eiserner Ring inwendig in dem obern Mühlstein nach der Runde eingelegt, an diesem Ring geht perpendicular ein Stekken, welcher die Ruden — Ruthen heißt, in die Höhe, der bewegt das Gossenschälein. In dem unterm Mühlstein ist eine kleine Rinne, die sonsten die Haur genannt wird, eingegraben, wohin der Dinkel fällt. Der eiserne Ring hat 3 Staffeln oder Fallen. Wenn das Geschirr und das Mühleisen den obern Mühlstein herumtreibt, so wird allezeit an den Ort des Rings, wo eine solche Staffen oder Falle ist, der Stekken auch zugleich in ein Zittern und Bewegung gebracht, dadurch läuft der aufgeschüttete Dinkel aus dem Gossenschälein durch die Mühlsteine, diese arbeiten und körnen

nen den Dinkel vermittelst der gegebenen Distanz, welche der obere Mühlstein, als der Laufer von dem unbeweglichen Mühlstein hat, dergestalt aus, daß er von der Haue des untern Mühlsteins in die mit Brettern verschlagene und abwärts gehende Rinne, von dieser aber in den Windkasten, wo die Windflügel sich bewegen, getrieben wird. Der in den Windkasten erregte Wind, treibt sodann die Spreu oder die leeren Hülsen, als den leichtesten Theil durch die offene horizontal gehende Spreuröhre, die ohngefähr 9 Schuh lang und 2 Schuh hoch ist, hinaus, der Kern aber, als der schwerste Theil fällt sogleich bey der mit Brettern verschlagenen Rinne aus dem Windkasten durch eine besonders hierzu gemachte Oefnung auf die Kerntafel, in gerader Linie herab, und wird besonders gesammlet. Das von der Spreu entledigte und unverlezt gebliebene Dinkelkorn ist nun der sogenannte Kern, welcher als eine angenehme Waare nach Nürnberg, Fürth ꝛc. verführet wird. Zu einem Simmer Kern werden $2\frac{1}{2}$ bis 3 Malter Dinkel, nach der verschiedenen Güte und Schwere der Dinkelkörner, erfordert. Die Spreu mischt man, in Mangel und Theurung

der Fütterung, für die Pferde unter den Haber, und für das Rindvieh unter anderes Futter, damit es desto länger zureichen möge. Unenthülst dient er besser als der Hafer zum Pferdefutter. Beym Brauen verhält er sich zur Gerste wie 7 zu 6. Dies sey nun genug vom Dinkel! Jezt will ich nun eine Stufe weiter in meiner Nomenclatur herabsteigen, und auf den **Weizen** kommen. Dieser wird, wo viel Dinkel gebaut wird, wenig — sondern blos in einen leichten, lokkeren, kiesigten, oder sandigen oder vermischten Boden gebaut. Er findet an solchen Orten wo viel Dinkel gebaut wird, aus mehreren Ursachen keinen Platz, theils, weil er öfters den Brand bekömmt, theils wird er auch deshalb an den Orten wo der Dinkel wohl geräth, nicht gerne gebaut, weil er leicht überzeitig, trokken und dürr, von einem starken Wind ausgeschüttelt, auch somit die Anzahl der Körner vermindert wird. Sammlet man aber den abgeschnittenen Weizen zu früh und unzeitig ein, so gehen seine weichen Körner im Treschen nicht recht aus den Hülsen, und drükken sich breit. Das aus dem Weizen besonders zugerichtete Mehl giebt auch ein schweres Brod, das im Bakken sich schwer erhebt.

Anders

Anders verhält sich das Dinkelmehl. Man baut den gemeinen Winter- und Sommerweizen, mit und ohne Grannen (Triticam hybernum Lin. Trit. hyb. aristis carens -- Tritic. aestivum -- Trit. aestiv. aristis munitum Lin.) Doch wird lezterer, der Sommerweizen am stärksten in Franken gebaut.

Wenn die Felder gut sind, und ein mittelmäßiger Sommer, das heißt: nicht zu viel Näsſe oder außerordentliche Dürre ist, so schlägt dieser Weizen sehr gut ein, und schüttet mehr als der Winterweizen. In nicht zu schlechtes Feld, hauptsächlich in Kleestoppeln gesäet, giebt er eine vortrefliche Erndte. Besonders ist an ihm zu schätzen: daß er nicht so leicht als der Winterweizen ausfällt *). Den Weizenbau betreffend S. neue ökom. Nachr. IV. S. 465.

*) Zum Winterweizen nimmt man den besten und fettesten Boden. Zum Samenweizen wird nicht nur ordentlich reif gewordener erwählt, sondern er wird auch noch dazu vorgetroschen, und von diesem nur der Vorsprung genommen: bey alle dem ist es schwer, ihn so sauber zu bringen, daß nicht noch sogenannte Pferdewiken darunter bleiben, welche sowohl das Mehl

Winter und Sommerkorn (Sec. cer. hyb. Sec. cer. ver. Lin) wird in einem recht klaren Boden, der für den Weizen nicht gut genug ist gebaut. Jenes das Winterkorn,

als den Saamen verderben, und auf keine andere Weise, als durch das Ausziehen auf dem Felde, wieder heraus zu bringen sind. Die Saat wird theils, kurz vor, theils kurz nach Michaelis vorgenommen. Auf den besten Aekkern, wird die spätere, und auf den geringeren Feldern die frühere Saat vorgenommen. Der Weizen erhebt sich im Frühjahr nicht so zeitig als das Korn; er bleibt niedrig auf der Erde liegen, bis warme Nächte kommen, und der Erdboden erst von der Sonne erwärmt worden. In dieser Zeit wird das Jäten vorgenommen, wo er, so viel möglich, von allem Unkraut gesäubert wird. Wenn man Klee unter den Weizen säet, so ist man dieser Mühe überhoben, weil der Klee das Unkraut verdrängt. Was dem Brand im Weizen anlangt, so bleibt immer (allen angepriesenen Marktschreyereyen ohnerachtet,) das wirksamste Gegenmittel dieses: gute Felder dazu auszusuchen, sie gehörig zu düngen, gehörig zu akkern, und sie recht von den Quekken und anderem Unkraute zu reinigen, denn ordentlich reif gewordenen guten Saamen, und zwar nur den Vorsprung zum Saamen zu nehmen.

korn, welches längeres Stroh und größere Körner giebt, wird am allgemeinsten gebaut — dieses äusserst wenig; es wird erst um Johanni ausgesäet, weshalb es auch mit dem Namen Johanniskorn belegt wird.

Das Säen des Sommerkorns geschieht mehrentheils aus nachfolgenden Ursachen, nehmlich: wenn einer im Herbst zum Winterkorn etwa nicht genug Dünger gehabt, oder, — wegen häufiger Arbeit oder allzuschlechter Herbstwitterung, mit der Bestellung nicht hat fertig werden können, oder auch wohl gar aus Nachläßigkeit oder Faulheit, die Zeit hat verstreichen lassen. Im ganzen ist es selten wohlgethan: Sommerkorn statt Winterkorn zu säen; denn es erfordert die nehmliche Wartung und Bearbeitung, und schlägt nur zu oft, wenn die dazu nöthige feuchte Frühlingswitterung nicht eintritt, und ein trokner Sommer folgt, nicht gut ein, mithin hat man Mühe und Arbeit beynahe umsonst verschwendet; man müßte denn einen feuchten, kühlen Boden haben, wo es — wenn die Witterung mittelmäßig ist, noch so ziemlich geräth. Wenn man es aber auf einen troknen Boden

säet, und dürre Witterung einfällt, so bringt man kaum den Samen wieder heraus. Man kann ohne Bedenken — in Ermangelung des reinen Winterkorns, reines Sommerkorn zum Samen nehmen, und im Herbst statt des Winterkorns (aber auf Dünger oder in Kleestoppeln) säen; doch muß man die Vorsicht dabey beobachten: es ja nicht zu zeitig, sondern so spät als möglich zu säen, weil es sich sonst überwächst, und zuverläßig eine schlechte Erndte erfolgen würde. Das Winterkorn wird meist auf diejenigen Felder gesäet, welche nach der 1000 jährigen eingewurzelten Gewohnheit im vorigen Jahre zur Brache liegen geblieben, und gut gedüngt und bearbeitet worden: auch kömmt es hin und wieder in die Felder, wo Erbsen, Wikken, Flachs, Sommerweizen, Klee, Rüben, Kraut und Erdbirn im Dung gestanden. An solchen Orten aber (deren es mehrere in Franken giebt) wo viel Schweinwildpret vorhanden, ist es nicht wohlgethan, das Erdbirnfeld noch im Herbst mit Korn zu besäen, weil die wilden Schweine ausserordentlich stark nach den Erdbirn gehen. Es ist immer besser das Feld im kommenden Frühjahr mit Gerste oder Ha-

ber zu besäen, weil die Säue alsdann die noch zurükgebliebene Erdäpfel im Felde schon herausgewühlt haben.

Die Aussaat geschieht theils früh' theils spät, ein jeder richtet sich nach seinem Himmelsstrich, nach seinen guten oder schlechten, viel oder wenigen Feldern, und vorzüglich auch nach der Witterung. Es geschieht daher theils Orten, lange vor, theils Orten auch mit oder nach Michaelis. Im leichten Boden wird es auch hin und wieder untergepflügt. Solche Aekker werden — wenn ein trokner Herbst und Winter einfällt, von den häufigen und oft lang anhaltenden Winden sehr trokken gemacht, und die obere bessere Erde leicht davon weggeführt, daß mithin die Körner, welche hoch liegen, von der Erde entblöst und ohne Nahrung sind; mithin ist das unterpflügen des Samens gleichsam nothwendig. — Wer zufälliger Weise, nicht zu neuem Samenkorn kommen kann, der nimmt im Nothfall auch von dem vorjährigen Korne zum Samen, und — wenn es nicht etwa zu sehr ausgedürrt ist — so ist der Unterschied gegen die übrige Saat kaum merklich. Was diejenigen

nigen guten Landwirthe anlangt, die nicht nur auf guten, sondern auch auf reinen Samen sehen, so lassen sie nun solches Getreyd, welches am wenigsten unrein ist vortreschen, und nehmen zugleich sehr sorgfältig dabey in Acht: daß nur die Spitzen der Kornähren vorgeschlagen werden, weil sonst, wenn man nach dem Seil zu schlägt, das Unkraut ergriffen und mit ausgetroschen wird. Das Unkraut ist selten so lang, daß es an die Spitzen der Kornähren reichen sollte, mithin stekt es am mehresten nach dem Seile zu. Das Korn, welches auf dem Felde in Samleten oder Gelegen einige Tage im Regenwetter gelegen, nehmen solche gute Wirthe nicht zum Saamen, weil, wenn nur einiger Sonnenschein zwischen den Regen kömmt, die Körner dadurch alsbald in Trieb gesezt werden, woraus alsdann, kein guter Same entstehen kann.

Einkorn (St. Peterskorn Triticum monoccum Lin) ist eine besondere Art des Dinkelkorns, welche da sie einkörnigt ist, auch **Einkorn** oder St. Peterskorn genannt wird Es hat doppelte Hülsen oder Bälge. Die erste Hülse ist auf beyden

Sei-

Seiten getheilt, hart, schmal und deke den äusseren, mittleren und erhabenen Theil nicht völlig zu, gegen den innern Theil ist sie etwas eingebogen, und sticht über das Korn hervor.

Unter dieser äussern harten Hülse, kömmt die andere darunterliegende Hülse, welche das Einkorn völlig umschließt, zum Vorschein, das ist ein dünnes weisses Häutlein. Gegen den innern Theil des Halms wird es breit, gegen den äussern Theil aber schmal, erhaben und hohl, wie die Gestalt des darinnen liegenden Korns, es erfordert. Das Einkorn nach seinen Kern betrachtet, ist größer, dikker, breiter und mehr gelb an der Farbe, als das eigentliche Dinkelkorn. Es trägt in seinen beschriebenen Bälgen, in einer doppelten gleichen Ordnung in zweyen Zeilen, die gerade gegeneinandet überstehen, einzelne Körner, und stellt völlig eine Gerstenähre, mit lang hervorragenden Spießen, die aus dem innern weissen Häutlein oben an der Spitze des Einkorns herausgewachsen sind, vor. Das im Herbst ausgesäete Einkorn, erfriert nicht, ob es gleich vor Einrükkung des Winters noch

nicht aufgegangen ist, daher säen es einige besonders, ohne Dinkel, um Weynachten oder erst um Lichtmeß, wenn sie anders vor Frost und Eis in die Erde kommen können; dagegen erfriert das Dinkelkorn leicht. „Als sich — heißt es in den fränkischen Sammlungen vor einigen Jahren viele im Herbst mit der Dinkelsaat verspäteten, und kein Regen mehr nach Michaelis erfolgte, der den Aufgang des Dinkelkorns beschleunigte, so blieb der Dinkel und das darunter vermengte Einkorn, wovon der Dinkel selten völlig befreyt ist, den ganzen Winter über, der ohnehin trokken war, in der Erde liegen, bis im künftigen Merzmonat, durch das eingefallene Regen und Thauwetter, das Dinkelkorn aufgieng, aber von den zu Nachts erfolgten starken Reiffen und Glatteis, in seiner Milch gleichsam wieder erstikt und völlig erfroren ist, daher im folgenden Jahr, zumal auf den Dinkeläkkern, die spät erst um Michaelis gestrichen worden sind, sehr wenig Dinkel nachwuchs, und von einem Morgen Akker kaum ein Schober Dinkel geschnitten wurde, das darunter vermengte Einkorn aber, kam erst im April und Maymonat nach, trieb große Stükke und vermehrte

sich,

sich, daß auf einigen Aekkern mehr Einkorn als Dinkel gesehen wurde. Wenn das Einkorn einmal unter den Dinkel vermengt, und auf die Aekker gesäet wird, so hat es eine besondere Kraft vor den Dinkel, um sich zu wuchern und zu stauden. Man sieht das Einkorn nicht gern unter den Dinkel häufig aufwachsen, weil das davon zubereitete Mehl schwer, und gelb an der Farbe ist; das Einkorn, welches gleich nach dem Schnitt troken und nicht beregnet heimgeführt worden, reichet auf der Mühle ein weißgelbes Mehl dar, und verräth seine Vermischung mit dem Dinkel an der weißgelben Farbe, welche die davon gebakene oder gekochte Speisen an sich nehmen, als ob Schmalz, Eyerdotter oder ein wenig Safran damit vermengt worden wäre: ist aber das Einkorn naß und beregnet in die Scheuer gekommen, auch von vielen Regen zu lang auf dem Halm stehen geblieben, so ist das davon zubereitete Mehl im Kochen oder Bakken fliessend, kurz, nicht ergiebig, auch schwer und grauschwarz. Einige die zur künftigen Saat einen reinen Dinkel ohne Einkorn verlangen, rauffen deswegen aus den Dinkelgarben, ehe sie gedroschen wor-

worden, das Einkorn vorher heraus, legen es bey Seite, und dreschen es nach dem erhaltenen Saamen, Dinkel mit den übrigen Dinkel. Andere geben sich gar die Mühe, und lesen auf ein kleines Stük, z. B. auf $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Morgen, so viel sie hiezu nöthig haben, von dem Dinkel das Einkorn mit Fleiß aus, damit sie in Zukunft von diesem Stük Akker einen reinen Dinkel zur Saat auf ihre übrige Felder bekommen mögen; wieder andere vertauschen oder verkaufen ihren einkörnigten Dinkel, und kaufen sich von andern einen reinen Saamendinkel ein, damit sie das Einkorn los werden. Es wird als Sommer- und Winterfrucht ausgesäet. Die Hülsen die gemeiniglich nur einen Saamen haben — bekommen deren in guten Boden 2 auch 3. Dieses Einkorn ist im Ertrag und in der Größe der Körner weit geringer als der Dinkel, auch sieht man es zum grösten Theil nur als Unkraut im Felde stehen, es sey dann: daß man das Winterfeld nicht zur rechten Zeit bestellen können, oder daß die Winterfrucht selbst durch Nässe oder andere Zufälle verdorben worden, alsdann säet es, doch auch nur äusserst selten, und an den wenigsten Orten —

der

der fränkische Bauer Frühlings ins Winterfeld.

An Gerste wird gebaut — und zwar meist auf Pferchäkkern — die vierzeilige Sommergerste welche weder in der Aussaat, noch bey Bereitung des Biers, ohne ihre Hülsen keimt und wächst. (hordeum vulgare Lin.) die Reißgerste, Bartgerste (hordeum zeocriton Lin.) und dann auch, doch nur äusserst wenig, die vielzeilige Wintergerste — welche nur in der Erde, nicht aber ausser der Erde ausfeimt. (hordeum hexastichon Lin.) Dieß ist die zweyte Art des Dinkelkorns, und wird deshalb auch **Dinkelgerste** genannt. **Wintergerste** heißt sie blos deshalb: weil sie im Herbst noch vor den Winter ausgesäet wird. Sie geht bey'm Treschen aus ihren Hülsen oder Schelfen, welche die Sommergerste beybehält. Das Winter-Gerstenkorn, ist kürzer und dikker als das Sommer-Gerstenkorn. Die Winter-Gerstenähre hat 4 Zeilen-Körner, die schon um den Johannistag, zu Ende Juni reif werden, die Sommer-Gerstenähre aber, stellt 2 Zeilenkörner vor, die in einer gedoppelten gleichen Ordnung

nung gegen einander überstehen, und erst nach dem Roggenkorn, oder vielmehr nach dessen Schnitt ihre Zeitigung erhalten. Das Winter-Gerstenkorn ist schwärzlich, das Sommer-Gerstenkorn, gelb weiß. Das Winter-Gerstenkorn, wird nicht zum Bierbrauen genommen, weil es keine Hülsen mit sich führt, und daher zum Auskeimen nicht so tüchtig ist.

Diese Wintergerste wird nur äusserst selten in Franken gebaut, weil sie nicht in einem jeden Jahrgang, noch auch auf jeden Boden wohlgeräth, und leicht im Winter erfriert. Diejenigen Landleute, so vieles Gesind halten, und in einem Feld viele Aekker besitzen, säen zu Zeiten nur $\frac{1}{2}$ Morgen mit der Wintergerste ein, damit sie im Sommer noch vor der Erndte, da ihnen gemeiniglich das Roggen-Kornmehl ausgeht, von dieser Wintergerste, die eher als das Roggenkorn zeitig wird, einen kleinen Vorrath von Mehl machen, und ihn zum Brodbakken anwenden können. Das hieraus gebakkene Brod ist schwärzlich, trokken, und reißt im Bakken gern, wie ein anders Gerstenbrod auf.

Was die Sommergerste anlangt, so wird grösstentheils die grosskörnige ausgesäet, welche auch — sowohl in der Wirthschaft als zum Bierbrauen die beste ist. Diejenigen Stoppeläkker, wo im Frühjahr die Gerste hinkommen soll, werden schon im Herbste gestürzt. Die zeitig gesäete Gerste behält immer den Vorzug, ohnerachtet es äusserst gefährlich ist zu frühe zu säen, wenn noch Fröste zu vermuthen sind, weil — wenn sie erfolgen, die Gerste meist verlohren ist. Eben so gefährlich ist es hier zu Land, zu spät zu säen: denn wenn anhaltende Dürre einfällt, so geht sie nicht nur schwer auf, sondern sie hat auch wegen der Dürre keinen Trieb zum wachsen, sie kann nicht ausschossen, bekömmt auch wohl Brand, kurz, es wird manchmal kaum der Same wieder erbaut. In nassen Feldern wird mehr spät als zeitig Gerste gesäet, weil alsdann diese Felder mehr ausgetroknet, und von der Sonne besser erwärmt werden. Viele Landwirthe säen auch Gerste in's Krautland: wenn aber der Krautakker stark gedüngt worden, so schlägt es öfters fehl, weil die Gerste alsdann zu viel Trieb hat, und sich hernach lagert, oder wohl gar an Körnern und Stroh ver-

verdirbt. Man würde daher in aller Rükſicht beſſer thun, dem Beyſpiel jener zu folgen, die das Krautfeld im Herbſt noch mit Winterfrucht beſäen, und das kommende Jahr darauf auf ſolchen Feldern meiſt vortrefliche Gerſte erbauen. Es giebt deren auch, die ihre Gerſte in gedüngte Brachfelder ſäen, dieß iſt aber nicht zur Nachahmung zu empfehlen, weil es weniger Nutzen bringt. Die Wintergerſte, die, wenn ſie einen guten Akker, troknen Winter und Frühjahr hat, ſehr wohl geräth und mehr als die Sommergerſte ſchüttet, wird zu oder gleich nach Michaelis geſäet. Bey der Gerſte wird hauptſächlich auf guten und reinen Samen geſehen, auch — wenn ſie viel Unkraut bey ſich führt öfters ausgejätet.

Mit dem allerſchlechteſten Boden muß der Haber vorlieb nehmen: nehmlich der gemeine weiſe Haber (avena ſativa alba Lin.) der glatte ſchwarze Haber (avena nigra Lin.) der türkiſche Haber (avena orientalis Lin.) und der weiſe frühzeitige Haber, oder Auguſthaber.

Er

Er wird so zeitig man nur in die Felder kommen kann, sobald sie nur wegen der Frühjahrsnässe zugerichtet werden können — gesäet. Nicht selten geschieht es — daß er in dem schweren Boden — und zwar mit dem besten Erfolg! — mit dem Schnee untergeakkert wird. Wer — wie es häufig der Fall ist! nicht viele gute Aekker hat — und die wenigen guten die er besizt — zu Gerste, Flachs ꝛc. liegen lassen muß, die übrigen schlechteren aber nicht gehörig düngen und bearbeiten kann, der sollte sie wenigstens dadurch zu verbessern suchen: daß er Klee mit unter dem Hafer säe. Alsdann würde er nicht alle Jahre die Noth und Sorge mit schlechten Feldern haben, wie und mit was er sie besäen soll? — Die Früchte mögen seyn, welche sie wollen, so kommen sie, wie leicht zu vermuthen, in guten Boden allemal besser fort, und man erhält alsdann auch eine reichere Erndte. Er wird zum grösten theil in die Winterstoppeln, theils aber auch, in abgelassene und ausgetroknete Teiche, auch auf gut gefaulte und mürbe gewordene Rasenflekke, und auf lehmige Aekker gesäet, wo derselbe vortreflich wächst. Alle Felder zu Haber, sollten eigentlich im

Herbst, und nicht erst — wie es viele zu thun pflegen! im Frühjahr geakkert werden, weil alle Felder, es mögen nun Stoppelfelder oder Rasenflekke seyn, im Winter von dem Frost mürbe und lokker gemacht werden.

Wenn der lehmige Boden vor Winters geakkert worden, so wird auch dieser, sonst an sich ziemlich feste Boden, durch den Frost recht schön mürbe, und daher auch im Frühjahr zu leichter und baldiger Bearbeitung viel geschikter. Wenn aber solche Lehmäkker oder Rasenflekke erst im Frühjahr geakkert, und zur Saat zurechte gemacht werden, so brauchen selbige nicht allein noch einmal so viel Arbeit, sondern sie können auch, wenn die Witterung hierzu nicht recht gut einschlägt, wie es sich vielmals im Frühjahr zuträgt! — aller daran gewandten Mühe und Arbeit ohnerachtet — nicht zu der gehörigen Güte gebracht werden, es bleiben alsdann noch häufige sogenannte Bänder liegen, welche nach diesem, der Saat keinen Nutzen, sondern viel Schaden verursachen; der Akker ist noch zu roh und voller solcher Rasenschnitten, es kann also der Haber keinen Trieb bekommen: er wird gelb,

gelb, oder an manchen Orten wohl gar nicht reif. In sehr nassen Feldern, verdirbt und vergelbt der Hafer, weil er zu viele Nässe durchaus nicht leiden kann. Man sollte mithin in gleichen Fällen, mehr — als es noch jezt geschieht! darauf bedacht seyn: die überflüßige Nässe entweder durch gut angebrachte Wasserfurchen, oder durch andere kleine Gräbchen wegzuschaffen. — Er wird durchgängig nicht so viel als anderes Getreyde geegt (im schwarzen und schweren Boden zum grösten theil untergeakkert) und es schadet ihm wirklich nichts, wenn er auch nicht so stark mit Erde bedekt ist, wenn er nur unter sich guten Boden hat; denn er treibt viele Keime, und macht starke Wurzeln Die frühe Haaferſaat, ist in aller Rükſicht besser, als die späte. Er erlangt mehr Nahrung durch die Winterfeuchtigkeit; er bekommt schöne Wurzeln, und wird ein starker Stok; der Stok erhält einen guten Trieb, daß sich derselbe alsdann recht gut ausbreiten kann, und sich dadurch, wenn hernach anhaltende warme Tage kommen, selbst Schatten über seine Wurzeln macht, folglich die nöthige Feuchtigkeit behält, und ihm die Dürre keinen Schaden verursacht.

Der spät gesäete Hafer hingegen, kann sich bey fortdauernden trokkenen Wetter nicht so gut erholen; weil ihm die gehörige Feuchtigkeit fehlt: er wird niemals so schön, als der frühgesäete, klein von Stängeln und flach, auch wenig von Körnern, mithin auch weniger mehlreich als der frühe. Der sogenannte weisse Haber, ist unter den verschiedenen Gattungen, die ich angegeben, und die in Franken gebaut werden, die beste. Er will einen guten fetten Boden haben, wenn er nicht ausarten und flachkörnigt werden soll. Am schönsten wächst er, und trägt die schönsten Früchte, wenn er in Kleestoppeln oder auch in einen lehmichten fetten Boden gesäet werden kann; und wer einmal solchen guten und reinen Saamen hat, der sollte allemal darauf sehen: daß er ihn in einen solchen, oder in einen andern guten Akker brächte, weil er ausser diesem auf schlechtem Felde auch schlechter und flachkörnigter, als er vorher war, wird. Der glatte schwarze Haber, oder der sogenannte Eichelhaber, ist schwärzlich und dikschälig. Er schüttet zwar gut, ist auch mehlreich, hat mehr Bitterkeit und ist nicht von solcher Güte, als der weisse Hafer. Auf solchen

Fel

Feldern, wie sie bey vorhergehender Art angezeigt worden, geräth er am besten, besonders wenn er fein zeitig gesäet worden. Die dritte Gattung bringt zwar wohl Körner genug; allein, er ist sehr leicht, hat wenig Mehl, und mancher ist oftmals nicht viel besser, als Spreu. Die vierte Gattung ist noch so ziemlich mehlreich, allein doch immer den ersten Gattungen nicht an die Seite zu setzen. Man betrügt seine Pferde mit solchem Hafer, und er ist nie anders, als nur im höchsten Nothfall, zu säen und zu Futter zu gebrauchen. Ein Malter guter weisser Hafer ist besser, als ein Simer von lezteren. Auf leichten Feldern geräth er gut. Zum Samen wird kein alter Hafer genommen, weil solcher zu lange in der Erde liegt, bis er zum Aufgehn kommt.

Hirse (meist im Sand) und zwar die gemeine weisse und gelbe Hirse (Panicum miliaceum Lin. auch die schwarze Hirse (Milium semine nigro.) Sie kann nicht zu viel Nässe vertragen, kömmt mithin nicht auf nasse Aekker.

Im Frühjahr wird das dazu bestimmte Feld gut geakkert und, wo möglich, etwas

weniger Dünger, wenn nehmlich der Boden von guter Art ist, bald vor die Furche gebracht. Dagegen aber, wird der Boden, wenn selbiger von Natur leicht ist, stärker gedüngt, und zwar mit kurzem Mist. — Ein Mittel, welches der blinde Aberglaube gegen den Brand im Hierse ausgeheckt, ist: wenn man ihn aus einem Tuch, worinnen ein todtgebohrnes Kind bey seiner Geburt gewikkelt gewesen, welches aber gar nicht gewaschen worden — aussäet. Ein anderes: wenn man ihn entweder 2 oder 3 Tage vor, oder 2 oder 3 Tage nach dem Sonntag Cantate aussäet. Ein drittes verlangt: daß er die Woche nach Pfingsten, entweder des Morgens früh', oder des Abends, im zunehmenden Mond gesäet werden soll. Die gleichfals vom blinden Aberglauben vorgeschriebenen Mittel — daß die Sperlinge solchen nicht fressen — sind: eine Wolfsgurgel zu nehmen, und den Hierfesamen durchlauffen zu lassen; oder — sobald man auf den Akker kömmt — ein Steinchen zu suchen, es in den Mund zu nehmen und so lange darinnen zu behalten, bis man mit dem Säen fertig ist, worauf es eingegraben werden muß; oder ein

Spän-

Spänchen von einer Radespeiche zu nehmen, und solches, so lange man säet — ohne ein Wort zu reden, zwischen den Zähnen zu halten, hierauf aber an dem einen Ende des Beetes zu vergraben. Dieß soll bewirken: daß alsdann, wenn der Hirse reif ist, die Vögel zwar kommen, sich darauf setzen, aber nichts fressen, sondern blos die Schnäbel aufsperren, und unterrichteter Sache wieder davon fliegen sollen. O sancta simplicitas!!! — Oder man soll am Fastnachtstage ein Stük Spekkuchen, und wenn man säet, die Hände damit beschmieren ꝛc. Könnte man mehr wohl, von ganz in die tiefste Barbarey versunkenen Menschen erwarten? — und doch werden sie unter die civilisirten Nationen unseres aufgeklärten Zeitalters gezählt!

Das auf Erfahrung gegründete Hülfsmittel, wider den Brand im Hirse ist folgendes: Sobald der Hirse reif wird, läßt man jemanden in den Hirse gehen, und ihn die reifsten Kolben aussuchen, von solchen alsdann die schönsten gelben Spitzen, so viel man zur künftigen Aussaat nöthig hat, oben abschneiden, und in einen Sak sammeln, und in

diesen Säkken wird er auf den Böden wohl aufgehängt, damit die Mäuse nicht dazu kommen können. Wenn alsdann auffkommendes Frühjahr wieder Hierse gesäet werden soll, so laßt man diesen Samen ausreiben und säen. Noch leichter kann man zu reifen Samen kommen, wenn man bey'm Abladen die Veranstaltung trift: daß der vom Abladen ausgefallene Same von der Tenne gesammelt werde. Die Aussat wird entweder zu Ende May oder Anfangs Juni vorgenommen.

Heidel, Heidekorn — Buchweizen (Polygonum fagopyrum Lin.) wird fast häufiger noch als die Hierse im Sande gebaut. Man hat zweyerley Heidekorn, nehmlich schwarzes, welches kleinkörnig und die beste Sorte ist; die zweyte Gattung ist größer von Körnern und nicht so schwarz, sondern etwas heller. Die erste schwarze Art ist es, welche am stärksten hier zu Land gebaut wird, und auch am besten zur Grütze ist. Es braucht keinen alzufetten, sondern nur einen mittelmäßigen, aber doch trokkenen, von Quekken und anderem Unkraut gut gereinigten Boden, weil es nicht viel

viel Näſſe vertragen kann. In guten Feldern, wo der Akker zu fett iſt, läuft man Gefahr: daß es ſich legt, und keine Körner bringt — deshalb wird es auch nur in mittelmäßige und leichte Felder (meiſt im Sandboden) geſäet, wo es als eine Sommerfrucht eingeerndtet, und die Stoppel alsdann im Herbſt wieder mit Winterkorn beſäet wird. Dadurch erhält man den Vortheil: daß auf dem Herbſt ſchon etwas Land mehr bedüngt und halb bearbeitet iſt, welches dem Landmann ſehr zu ſtatten kommt, beſonders, wenn der Herbſt viele Näſſe mit ſich bringen ſollte, wodurch die Arbeit in den Feldern vermehrt wird. Der Dünger zum Heidekorn wird im Herbſt auf diejenigen Brachen, wo es hingeſäet werden ſoll, geſchaft, in große Haufen geſchlagen, und — wenn der Akker zugerichtet wird — auseinander geworfen. Manche ſäen auch das Heidekorn ungedüngt auf Kornſtoppeln, und laſſen ſolche erſt alsdann, wenn ſie das Heidekorn eingeerndtet haben düngen und mit Winterkorn einſäen. Dieß thut aber wenn die Felder zu mager ſind nicht allemal gut. Die Aekker wo Heidekorn geſtanden, werden dadurch meiſt von den Quekken be-

freit; denn da es sehr breitblättrig wächst, und sich auch sehr auf den Akker ausbreitet, so werden dadurch die auf dem Akker noch befindlichen Quekken vollends verdämmt, daß nicht fortkommen, sondern verderben müssen. Wenn in der Blüthe starke anhaltende Regen, ingleichen kalte Winde einfallen, so vergeh'n die Blüthen, und alsdann ist wenig Hofnung zu einer guten Erndte vorhanden; und wenn es auch schon wieder frische Zweige treibt, so wird es doch selten reif. Ein gutes Kennzeichen giebt die Blüthe, wenn sie schön weiß ist, dagegen ist wenig Hofnung vorhanden, wenn sie in's röthlichte fällt. Der Anbau des Heidekorns zieht, ausser dem Vortheil daß das Unkraut dadurch erstikt wird, noch diesen nach sich: daß es den Akker — gleich den Erbsen — fein lokker macht. Die Mäuse gehen — da sie es vor allem andern Getreide am liebsten fressen, stark darnach. Eine zweyte dabey vorkommende Unannehmlichkeit ist noch diese: daß beym Einerndten sehr leicht abfällt, und daher vieles verlohren geht, wenn man nicht ausserordentlich vorsichtig dabey zu Werke geht. — Man sollte es nicht erst in Bunde binden, sondern — gleich den Erbsen und

Wikken,

Wikken, auf den Wagen laden und einführen lassen; denn es ist bekannt: daß — wegen der Austrokknung seines starken Strohes öfters 3 Wochen lang auf dem Feld in Hauffen bleiben muß, wodurch also das schwache Stielchen, woran das Korn hängt, sehr dürre wird, mithin auch sehr leicht abbricht. Ja, beym Schneiden bricht schon vieles ab. Wenn es nun endlich zum Einfahren trokken genug ist, und in Bündel gebunden werden soll, so wird noch das mehreste abgebrochen.

Türkischer Weizen, oder Mays (Zea vulgaris Lin.) in äusserst geringer Quantität, blos hin und wieder zur Fütterung und Mastung des Geflügels.

Die sogenannte Saubohnen — (Faba major Lin.) auch Pferdebohnen (Faba minor) werden — hauptsächlich im Altmühlgrund — in beträchtlicher Menge gebaut. Mayer sagt zum Schluß seiner pragmatischen Geschichte von Kupferzell: „Der Gedanke, der in mir „niemalen erstirbt, den ich jeden Landwirth „empfehle und dessen Inhalt, wenn er befolgt „wird, im Stande ist, unglükliche Arme,

„zu

„zu begütherten reichen Leuten umzuschaffen,
„ist der: Kein Bauer sollte seyn, der nicht
„alle Jahr 2 Morgen Klee säete, 2 Morgen
„mit Kartoffeln stekte, und 2 Morgen mit
„kleinen Saubohnen ansäete."

Erbsen Linsen und Wikken, kommen meist in einen leimigten tiefgepflügten Akker, und werden — um das beständige Blühen abzukürzen, zeitig gesäet und eingeegt, doch müssen die Linsen auch schon im sandigten Boden vorlieb nehmen.

Man sollte sich nicht — wie es manche thun! — daran binden, nur immer einerley Feld zu Erbsen zu nehmen — besser ist es: damit fortzurükken, weil diese Felder dadurch lokkerer werden. Die Fabeln und Mährchen bey der Erbsenaussaat, die meist jeder durch eine schlechte Erndte theuer genug bezahlen muß — sind ungeheuer.

Einige glauben, wenn sie die Erbsen im neuen Mond säen, so bekämen sie wohl viel Blüthen, aber wenig Schoten; und wenn

das

das Säen im alten Mond geschähe, so kämen Moden in die Schoten.

Andere sagen: man müsse die Erbsen säen, wenn der Mond im Fische, Wassermann oder anderm wässerichten Zeichen liefe, wo alsdann die in einem solchen Zeichen gesäeten Erbsen sich eher weich kochen liessen; ꝛc. ꝛc. Es mag einer im alten oder neuen Mond, im ersten oder lezten Viertel säen, so hat dieses doch keinen Einfluß weder auf Mißwachs, noch auf wenig oder viel Blüthen, noch auf Moden oder Weichkochen; sondern, wenn Gott gute Witterung schenkt, und man mit Sachkenntniß dabey zu Werke geht. Bey den Erbsen ist es eben so wie bey den andern Früchten; eine Art ist immer besser wie die andere, und eine Art kocht auch immer weicher und besser als die andere. Bey alledem kömmt es auch vieles dabey auf einen guten milden Boden, und auf das Wasser an, in welchem sie gekocht werden. Besonders sollen sie gut und bald weich kochen, wenn sie auf einen nicht allzufesten oder nassen Boden, welcher mit viel strohigten Schafdünger gedüngt werden, gestanden. Wenn ein Acker guter milder Na-

tur,

tur, oder durch die Bearbeitung milde gemacht worden ist; so werden alle Früchte gut darauf gerathen. Mithin sollte man auch zu den Erbsen nicht den ersten besten Boden, sondern einen guten oder wenigstens mitler milden Boden nehmen. Denn sollte man auch mehr darauf bedacht seyn: einen guten reinen Samen, worunter keine braune Erbsen auch keine Pferdewikken befindlich, auszuwählen. Sie werden zum grösstentheil hier zu Land untergeakkert. Die Saat geschieht im Frühjahr, sobald der Akker nur so weit trokken ist, daß man mit dem Pflug darin arbeiten kann. Durch das Einakkern erspahrt man etwas an der Aussaat, weil die Erbsen, die eingeakkert werden, nicht so dik, als andere, die man nur einegt, gesäet werden dürfen.

Das zu tiefe Unterakkern verursacht aber auch oftmals: daß viele, wenn anhaltende Nässe einfällt, verfaulen und nicht aufgehen können. Was die Blüthzeit der Erbsen anlangt, die einen so kritischen Zeitpunkt in dem Kalender des abergläubischen Landvolks ausmacht, so ist es natürlich: daß — wenn der Regen alsdann eine Zeitlang anhält, nicht

viel

viel Schoten werden können, weil sie von der häufigen Nässe verfaulen müssen. Das vernünftigste was sich von den Moden in den Schoten denken läßt, ist: daß diese Würmer durch die Luft oder den Thau, wenn sie noch sehr klein sind, in die Blüthe geführt werden, und alsdann in der Schote mit verwachsen. Was ich hier von den Erbsen gesagt, ist auch von den Wikken und Linsen zu verstehen; doch wird zu lezteren ein milderer Boden genommen; sie gerathen aber bey alledem, wenn der Sommer halbwege etwas zu naß oder auch zu trokken ist, nicht allemal gut, weil sie eine recht temperirte Witterung verlangen.

Hier zu Lande ist es nicht so stark wie z. B. in Sachsen gebräuchlich: das Wintergetreide, wenn es im Herbst stark aufgewachsen ist, von Schaafen beym Frost abhüten, oder im Frühjahr schröpfen, nehmlich mit den Grasstumpfen abschneiden zu lassen. Dieß ist auch gemeiniglich schädlich; wenigstens allemal gefährlich für den Saamen; denn die Beobachtung: daß die Schaafe vornehmlich die schwächeren und härteren Pflanzen lieben, mithin diese verstümmeln und die stärkeren unbe-

schä-

schädigt lassen, wird immermehr durch die Erfahrung beschädigt. S. Schlesische ökonomische Saml. I. S. 146. und II. S. 321. Hannöv. Anzeigen 1751. S. 306. Berliner Beyträge zur Landwirthschaft II. S. 1.

Das Abschneiden des jungen Samens, an seinen obersten Spitzen geschieht aber gleichwohl hin und wieder, doch nur in äusserst seltenen Fällen, und dann auch meist ohne Schaden; wenn sich nehmlich der junge Dinkelsame vor allzustarken Trieb auf die Erde niederneigt. Dieses Abschneiden wird in Franken das **Serben**, und die abgeschnittenen Spitzen die Serb genannt. Diese Serb wird dem Vieh mit eben der Vorsicht wie der junge Klee sparsam vorgelegt, weil sonst ein Auflauffen des Leibes und Zerplatzen des Wanstes zu befürchten ist. Alles jung und frühzeitig hervorschiessende Gras hält weit mehr Saft in seinen Wurzelfasern und grünen Blättern, als ein bereits in die Höhe geschossenes und ausgewachsenes altes Kraut. In dieser Absicht trägt und samlet man auch im Frühling die jungen Kräuter zum künftigen Gebrauch ein, weil sodann der häufige Saft anfangs in den Wurzelfasern stekt, und

von

von daher auf das Wachsthum der Blätter einzig verwendet wird. So kann gleichfalls im Frühling die beste Kraft von den grünen Kräutern gerühmt werden, weil sie mit Saft angefüllt sind. Im Sommer und Herbst geht der Saft bey denen im Frühjahr aufgewachsenen Kräutern nicht mehr so häufig in die Blätter, sondern steigt in die obern Theile, in den Stengel, Blüthe und Saamenbehältnisse, diese nehmen zu und grünen, die untere Blätter aber werden saftlos, holzigt und welk. Im Frühling arbeitet die Natur an den untern Theilen, damit ihre Wurzelfasern vermehrt, und von dem häufigen Saft dikker werden mögen; im Sommer dagegen wird der nachkommende Saft zur Ernährung der obern Theile verwendet. Im Frühjahr hindert die äusserliche noch fortdauernde Kälte des Nachts, daß der häufige Saft nicht schnell in die obern Theile steigen kann; im Sommer aber ist der Saft von der Wärme dünner, flüßiger und flüchtiger gemacht, daher er stärker von den Gewächsen ausdünstet, und seine eilfertige Wirkung bey Menschen und Thieren almälig verliert. Aus diesen Gründen läßt sich die von einer überflüßigen Fütterung der Dinkel — Seeb her-

rührende Gefahr leicht abnehmen. Je häufiger und geschwinder auf einander die Dinkel — Seeb ohne Vermischuug eines andern dienlichen Grases dem Vieh gegeben wird, desto gewisser zieht sie eine schädliche Wirkung nach sich.

Aus den faulenden entzündbaren, öligten und salzigten Theilen des Dungs zieht der junge Dinkelsaame seinen Nahrungssaft. Dieser als ein noch nicht genugsam gereinigter und von der Wärme flüchtig gemachten Saft findet bey den Thieren, die von der Dinkel Seeb mehr zu sich nehmen, als ihr Magen und Gedärme in sich fassen können, auch lüftige und salzigte Theile, welche in einander wirken, und durch ihre Auflösung eine Gährung und schnelle Entwikkelung der verborgenen lüftigen Theile, mit einer gewaltsamen Ausdehnung, auch, wo keine eilfertige Hülfe und starke Bemühung darauf erfolgt, wohl gar ein Zerplatzen des Wanstes anrichtet. Derjenige Dinkelsame, so eine schwarzgrüne Farbe zeigt, gros, dik und frech aufwächst, auch sich umzulägen scheint, hat des Seebens vonnöthen. Das Seeben trägt vieles zur Vermehrung der Dinkelkörner bey;

denn

denn wenn die obersten Spitzen abgeschnitten werden, so tritt der Saft in die Wurzelfasern zurük, diese werden daher größer, dikker und saftreicher, und beschleunigen mit einem stärkern Trieb das Schossen der Dinkelhalme, wie auch das Wachsthum der Aehren und Körner. Selten wird der Dinkelsaame im Herbst, gemeiniglich im Frühling, und zwar im May oder Brachmonat geseebt, weil die zurükgelassene Winterfeuchtigkeit und die darauf erfolgte Frühlingswärme auf einem gedüngten Akker den Samen schnell wachsend, und dessen Blätter dik, frech und schwer macht, daß sie sich auf die Erde niederlegen. Das Seeben wird deshalb an dem Dinkelsaamen vorgenommen, damit nicht die Körner taub, leicht und klein werden, auch das viele Geströh sich nicht künftig von Schwere auf die Erden neigen möge. Man sieht gern nach dem Seeben einen baldigen warmen Regen auf daß der Dinkel im Schosen gut fortfahre. Eine darauf folgende Dürre macht die obersten Spitzen des Dinkels gelb, und hindert das Schossen. Das Seeben darf auch nicht zu spät vorgenommen werden. Ist einmal der Dinkelsaame in die Röhrlein ge-

gangen, so ist das Seeben unerlaubt und schädlich, weil die abgeschnittenen Röhrlein nicht mehr nachwachsen.

Der erlangte Grad der Reife, trokene und warme Witterung, bestimmen auch hier zu lande — wie an allen Orten, die Zeit der Erndte. Der fränkische Bauer verliert nicht — wie es Denfer berechnet (S. Denfer von Ursachen der Fruchtbarkeit) von 100 Roggenkörnern 39 und von 100 Gerstenkörnern bis zur völligen Reinigung 37 Körner; denn er ist dergestalt darauf bedacht, das Ausfallen der Körner zu verhindern, daß er aus dieser Ursache sein Getreyd nicht selten von dem gehörigen Grad der Reife nach Hause führt. Dieß Verfahren ist aber schlechterdings nicht zu billigen. S. Journal oeconomique 1761. S. 823. de la saison favorable pour couper le froment, l'orge et autres grains. Oeconom. Nachr. III. S. 529. 490 Hofmanns Klugheit hauszuhalten V. S. 168.

Andere hingegen, gehen auf der andern Seite wieder zu weit, und lassen die Gerste und den Haber bis zur Ungebühr auf dem

Felde

Felde liegen. Ich trage kein Bedenken, das was ich schon anderswo über diesen Gegenstand gesagt, bey dieser Gelegenheit wörtlich zu wiederholen.

Die Gerste, und hauptsächlich der Haber muß auf dem Felde rosten — pflegt der Bauer und mit ihm der träge Schlendrianiste zu sagen: die beyde ihren Satz einstimmig auf Herkommen, Oberservanz und Schlendrian gründen. Wenn es der gedrükte Bauer, dessen fleißige Hände von einem gehäßigen Zehendmeister oder Zehendknecht gebunden sind — allein sagte, so wäre es um so viel weniger auffallend; denn wenn dieser auch wirklich vom Gegentheil überzeugt ist, so muß er doch, ohn' alles Erbarmen — wo in der Erndte häufiges Regenwetter einfällt — beregnete und ausgewachsene Frucht und halbverfaultes Stroh, statt der ihm von Gott bescheerten reinen Frucht einerndten, und wehe ihm! wenn er sich's einfallen ließ, die einfallenden troknen Stunden, wo er seine Früchte gutbehalten nach Hause bringen könnte, zu benutzen, und seinem unbarmherzigen Zehendherren der Art vorzugreiffen! S. Gül-

denes A. B. C. Buch für die Bauern von Christ. Frankfurth am Mayn 1787, S. 6. in der angeführten Note.

Was für unwiderlegliche Gründe mögen aber wohl jene — die ganz ungebundene Hände, freye Macht und Gewalt haben: über ihre Grundstükke und erzeugte Produkte zu schalten und walten wie sie wollen — unserm Satz entgegen zu setzen im Stande seyn? — Etwa, weil sich sonst der Haber nicht rein ausdreschen läßt, und man dann zu viele Körner im Geströhde verliert? — oder weil er sonst das Gemäs nicht so vortheilhaft ausfüllt, und dergleichen Scheingründe mehr? Gesezt auch — wiewohl es äusserst unbedeutend ist! — es blieben auf jedes Schober einige Mäschen mehr im Geströhde zurük, sind denn diese Körner deshalb verlohren, kommen sie nicht dem Vieh in der Fütterung zu gut? Ein vernünftiger Landwirth, sieht gewiß mehr auf die Consistenz als auf die Menge des Futters, welches er seinem Vieh vorlegt. Und ist wohl überdieß dieser Verlust — wenn blinder Unverstand es doch durchaus Verlust genannt haben will! — nur im mindesten mit jenen wah-

wahren und beträchtlichen Verlust zu vergleichen, den ich durch das Ausfallen — bey anhaltender trokener Witterung, durch das häufige Beregnen, durch halbverfaultes Stroh, durch Austrokknung meiner Stoppelweide und dergl. m. erleite?

Der unvernünftige ökonomische Harpax geht noch weiter, in seinem unsinnigen und unökonomischen Verfahren. Wenn die Witterung ja seiner thörigten Erwartung allzuweite Schranken sezt, und er auch vielleicht schon einen beträchtlichen Theil seiner Aussaat durch das Ausfallen der Körner verlohren hat, so sucht er auch noch in der Scheune seinem Haber, die ihm unentbehrlich scheinende Würze durch die Gießkanne von einer Lage zur andern zu ersetzen, ohne nur im mindesten bey diesem mehr noch als jüdischen Verfahren zu erwägen: ob er nicht vielleicht selbst dadurch den Keim zu unendlichen Uebeln in seine Mauern legt? — Sollte wohl die dadurch verursachte halb erstikte dämpfende Gährung — wenn sie auch nicht bis zur gänzlichen Fäulniß übergeht — nicht im Stande seyn, schädliche Insekten herbeyzulokken, oder wohl

gar zu erzeugen? — S. Abhandlung über die vermeintliche Entstehung des so schädlichen Fichten-Inseks auf dem Harze, von den Wildmeister Jäger zu Neusebach. So wie auch, die gekrönte Preißschrift darüber von einen ungenannten Verfasser in Klausthal auf dem Harz.

Sollte es wohl nicht Veranlassung zu häufigen Pferd und Rindviehkrankheiten geben? (denn wenn lezteres auch nicht just mit Haberkörnern ernährt wird, so ist ihm das Haberstroh doch ein sehr willkommen Futter in den Wintermonaten. Was die Winterfütterung der Schaafe anlangt, so verdient dieser Gegenstand deshalb um so vielmehr beherzigt zu werden, da das Haberstroh einen beträchtlichen Theil derselben ausmacht ꝛc.

Das Getreyde wird zum grösten Theil — fast allgemein mit der Sichel geschnitten, und nur an einigen wenigen Orten, wie z. B. im Hohenloischen — mit der Sense gehauen. Diese ökonomischen Werkzeuge findet man beschrieben und abgebildet in in Museo rustico I. S. 36. 309. Fig. 5, 6. The Complete Farmer --- Bayley's Advancement of arts. London 1772. 4. S. 115.

Das

Das abgeschnittene Getreyd wird von den Schnittern in kleine Haufen gelegt, die man Gelage oder Sameten (nach fränkischer Mundart) nennt, und bleibt so lange bis es ausgetroknet ist — nach Beschaffenheit der Witterung oft 8 bis 14 Tage — in diesen langen Zeilen liegen. Hierauf werden diese Sameten von einigen, um Garben daraus zu binden — zusammengetragen, von andern mit Strohbändern, die vorher ins Wasser getaucht worden, umschlungen, und von noch andern mit dazu bestimmten hölzernen Knöbeln, fol-gends zusammengerüttelt. Diese Garben, die nach Willkühr des einen oder des andern, bald gros bald klein gemacht werden, werden nach dem Schöber (von 60 Stük) gezählt, und so in die Scheunen eingeführt, daselbst gehörig gebanst (nehmlich lagen weiß ge-schlichtet) und wenig oder gar nicht, wie es an andern Orten geschieht S. Journal oeconomique 1762. S. 545. in Feimen (Fiemen) unter freyen Himmel gelassen.

Es ist zwar — wie ich eben angeführt, ein allgemeiner Gebrauch hier zu Lande: das abgeschnittene Getreyd, ehe man es in Garben bindet, auf den Schwed, oder vielmehr

auf der Erde trokken werden zu lassen: bey alle dem, würde es weit sicherer und vortheilhafter seyn, es sogleich nach dem Abschneiden in Garben zu binden, und in gefälligen Haufen mit den Aehren in die Höhe zu stellen; weil dadurch das baldige Abtroknen der Aehren, oder der Fruchtbehältnisse befördert, nicht weniger bey einfallenden Regenwetter das Auswachsen des Getreydes behindert, wenigstens verspätet wird, indem sehr begreiflich, daß eine in die Höhe gerichtete, folglich der freyen Luft blos gestellte Getreidegarbe, eher abtroknen wird, als die auf der Erde liegende Frucht, wo der Regen nicht so geschwinde ablauffen, der Wind das Abtroknen nicht so leicht und ungehindert befördern kann. Ueberdieß ist die Befolgung dieser Vorsichtigkeitsregel von großem Nutzen, wenn zu der Zeit, wo das Getreyd, seiner erforderlichen Eigenschaft zufolge, füglich eingefahren werden kann, ein unvermuthetes Regenwetter einfällt: denn wenn ein andrer die noch wenigen günstigen Augenblikke erst mit dem Binden der Garben hinzubringen genöthigt ist, so ist man der Art fast schon mit seiner Fuhre unterwegs, und ehe jener noch zu laden anfängt,

fängt, mit seiner Erndte schon im sicheren Hafen.

Der einzige Umstand: wenn nehmlich viel Unkraut unter dem Getreyde vorhanden, kann eine Ausnahme von der Regel machen: denn in diesem Fall, könnten die fast zusammengebundenen Garben, wenn auch nicht gleich, doch in der Folge, zu schwithen und zu schimmeln anfangen. Friedrich Kraft, Pfarrer des haagischen Kirchspiels zu Büdingen, sagt unter andern in seiner Apologie der Clevischen Kornsense:

„Der vornehmste Nutzen der Clevischen Kornsense besteht darinnen: der Mäher weiß das Getreyde mit dem Hakken so lange fest zu halten, bis er so viele Hiebe gethan hat, daß es eine Garbe ausmacht, welches er aus der Erfahrung weiß, oder eigentlich der Mäher hält erst den Pik oder die Latte mit dem Haken mit seiner linken Hand gegen das stehende Getreyd an, so daß es ehender ein wenig zurükgedrükt, als nach ihm zugezogen wird. Solchergestalt thut er etliche Hiebe. So lang' Getreyd steht, legt sich das Abgehauene dage-

gen

gen an. Dann zieht er es mit dem Haken nach sich, hauet noch einmal, wodurch es ganz losgeht, und wälzt oder zieht es zu einer Garbe zusammen, welche er — vermittelst des linken Keims und Fusses an den ihr bestimmten Ort niederlegt. Alles geht hierbey rein ab; so daß nicht ein Halm stehn bleibt.

Der fleißige Mäher legt demnach immer eine Garbe nach der andern, neben oder hinter sich in die schönste Ordnung hin; die nachfolgenden Weibsleute, machen aus den Getreyde selbst ein Band, womit sie die Garbe oben und unten zubinden (denn Strohseile werden nicht auf den Akker mitgenommen. Das Getreyd liegt der Art nicht in Schwaden, wie abgemähtes Gras, sondern garbenweis da; auch wird beym Fortschreiten, auf kein daliegendes Getreyde getreten u. s. w." Warum soll nun, was im Clevisch und Märkischen thunlich — nicht auch bey uns hier in Franken thunlich seyn? (ländlich sittlich! wird mancher dabey denken; bey alledem ist doch jede Sache, einer Verbesserung unterworfen!) Diese verbesserte Verfahrungsart — ist überdieß so wenig Schwierigkeiten unterworfen, daß sie —

mit

mit Ausnahme jenes schon angeführten einzigen Umstands (das überhandgenommene Unkraut betreffend — allenthalben ohne alle Mühe — einzuführen ist. Ich habe vergangen Jahr, nur ein kleinen Versuch damit angestellt, und hin und wieder das Getreyd mit dem besten Erfolg gleich von der Sichel wegbinden, und in Garben aufstellen lassen: in Zukunft werde ich es aber im Großen so machen; denn ich finde: daß man der Art, weit geschwinder, als nach der gewöhnlichen Verfahrungsart zu seinen Zwek gelangt, und viele Gänge, mithin vielen Zeitverlust dabey erspahrt: weil (welches doch auf einer großen und weitläuftigen Markung von Belang ist) die Schnitter ihre Arbeit mit einenmal auf jeden Stük beendigen können, und der Mühe überhoben sind: immer wieder auf dasselbe Stük zurük oder darauf zu gehen müssen.

Mit Ausnahme des Saatkorns, und einiger andern Früchte (die, um der Entzündung vorzubeugen — auf der Stelle abgetroschen werden müssen) wird das Treschen durchgängig bis auf den Winter als die dazu schiklichste Zeit verspahrt, und wenn das Ge-

treyd,

treyd geschwizt hat, bey trokener Witterung und zwar fast durchgängig des Nachts, bey Licht vorgenommen, das heißt: der Bauer steht mit seinen Gesind gleich nach Mitternacht auf, und trisch dann bis Tagesanbruch auch darüber fort, um alsdann noch mit seinen Anspann in's Holz oder anderwärts hinfahren zu können. Er trischt nach Befinden der Umstände 1 bis 1½ Schöber auf einmal aus. Dieß kömmt lediglich auf die Anzahl der treschenden Personen, und auf die Kürze oder Länge der dazu bestimmten Zeit an. Nachdem die Scheuren-Tenne lang oder kurz ist, legt man 8. 10. oder mehrere Garben, auf jeder Seite nehmlich 4. 5. und 6 Garben in der Reihe an (welches ein Stroh heißt) flegelt die obersten Spizen der Aehren ab, lößt das Strohband auf, breitet die Garben auseinander, kehrt das Geströh an die Wand und die Aehren gegen die Mitte der Scheunentenne, und schlägt alsdann in einer gewissen Ordnung die Körner von dem Geströh los. Sind die Garben auf einer Seite wohl abgedroschen worden, so wendet man sie um auf die andere Seite, schürrelt vorher das Stroh rein aus, und wiederholt diese Arbeit wie auf der obern so auch auf

der

der untern Seite. Das abgetroschene Getreyd bringt man mit dem Rechen in die Mitte der Scheunentenne, und häuft es daselbst nach der Länge auf, bis die beliebige Zahl der Garben im Treschen voll gemacht worden ist. Das leere Geströh wird wohl ausgeschüttelt, mit dem Strohband wieder in Schütt gebunden, und dem Vieh theils lang (wenn es Haber, Gersten, Linsen Stroh ꝛc. ist) aufgestekt, theils im Winter zu Halm oder Hekkerling geschnitten, und, mit Heu oder Sied vermischt, als eine Fütterung gereicht, theils aber zu einer Streu verbraucht, und damit die nöthige Düngung gemacht. Das bey den Treschen vorkommende kurze verwirrte Stroh, wird ebenfalls zusammengebunden, und **Wierstroh, Wierbunde, Wiergebunde** genannt. Es dient zur Winterfütterung. Der Nahme wird von den veralteten **Wieren** wovon noch **verworren** gebräuchlich ist hergeleitet.

Nachdem man die Körner geworfen, werden sie durch allerley besondere Siebe, (Reitern) sortirt, und dann durch noch andere Siebe, oder Fegen (Fegmühlen, Staubmühlen, Windsiebe S. Mayers Landwirthschaft

von Kupferzell S. 112. Tab. 3. Zinkens ökonomisches Lexicon Tab. 5. Abhandl. der schwedischen Akademie XII. von Staub und anderem Unrathe noch ferner gereinigt.

Das ausgetroschene und in der Mitte der Tenne aufgehäufte Getreyd, wird nehmlich mit dem Rechen auseinandergezogen und ausgebreitet, das kleine Geströh, welches noch unter dem Getreyd ist, von demselben abgesondert, auf einen breiten Haufen gebracht, noch einmal getroschen, und durch die weiten Reutern, welches ein mit großen, weiten und vierekigten Löchern versehenes Sieb ist, durchgesiebt, allwo man das im Sieb zurükbleibende Geströh besonders samlet, und zu Kefer — Büscheln bindet. Das durch die weite Reutern gelaufene Getreyd wird nachher zusammen auf einen Haufen gebracht, und mit der Wurfschaufel allmälig gegen den Wind in die Scheurentenne geworfen. Durch diesen Wurf springt z. B. der schwere Dinkel, worinnen die Körner stekken, am weitesten, und behält die Oberstelle, der leichte, brandigte, schlechte und kleine Dinkel nimt in der Scheurentenne die mittlere Stelle ein, und

die

die leeren Hülsen oder Spalzen ohne Körner, mit dem leichten Geströh, verwelkten Blätter und Gras, fallen sogleich am nächsten bey'm Wurf ab, und bleiben am untersten Theil liegen.

Das leere Geströh mit den verwelkten Blättern, Gras und leeren Hülsen wird die **Sied** genannt. Was in dem mittlern Platz an leichten und kleinen Körnern zu liegen kommt und besonders zusammengekehrt wird, heißet das: **Aefterich** oder Afterkorn, und was die obere Stelle einnimmt, macht das gute und schwere Fruchtkorn aus. Giebt es wenig Sied und Aefterich, so bekommt man eine größere Menge von guten Korn. Das schwere und gute Dinkelkorn wird dann noch weiter durch die enge Kornreutern, welches ein etwas engeres Sieb ist, als die vorhin gedachte weite Reutern, gerädet (die Träscher sprechen es **gerattelt** aus) nehmlich im Sieb hin und her geschüttelt, damit das kleinere Roggenkorn, wenn etwa eins mit dem Dinkel vermischt wäre, nebst dem Staub und Radekörnern durch dieses Sieb laufen möge, die großen und langen Dinkelkolben aber, so oben im

Sieb bleiben, nimmt man ab, und schüttelt sie besonders auf einen Haufen, daß sie noch einmal getroschen und klein geschlagen werden. Den eigentlichen Dinkel nebst dem Roggenkorn, Staub und Radekörnern, schüttelt man nachgehends gelinder als vorhin in dem Kernsieb, welches ein enger gegittertes Sieb ist, als die enge Kornreutern, hin und her, und läßt das Korn = Staub = und Radekorn durchlaufen, der Dinkel aber mit seinen Spalzen, welcher in dem ausräden die obere Stelle hat, und in den Kornsieb zurük bleibt, wird nunmehr lauter und rein zusammen nach und nach auf einen Haufen geschüttet. Zulezt läßt man das Roggenkorn durch das Radesieb welches noch enger gegittert ist, als das Kornsieb lauffen, alsdann bleibt in dem Sieb das lautere Roggenkorn, das gleichfals besonders gesammelt wird, zurük, das Radekorn (worunter viel Raden, das Unkraut: nigellastrum) aber nebst dem Staub lauft durch das Radesieb, und giebt das Taubengesäme.

Die Jahreszeit und Witterung, die Gröse der gebundenen Garben und derselben Aehren, die Lage, Güte und Bau der Aekker,

sind

sind, so merklich von einander unterschieden, daß man weder von einem Morgen Akker eine gewisse Anzahl an Schöbern, noch auch von einem jeden Schober ein gewisses Getreydemas an Körnern auf alle Jahre bestimmen kann. Oft hebt man z. B. vom Schöberdünkel 2 Malter, oft 18 Mez oft gar $2\frac{1}{2}$ und 3 Malter auf. Vom Haber 2 Malter, auch 18 Mez, oft aber nur 14 bis 15 Mezen. Von der Gerste 10 bis 11 Mezen oft auch nur 7 bis 8 Mezen ꝛc.

Von der künstlichen Austrokkung der Körner vor oder nach dem Treschen, deren Duhamel du Mouçeau — Des Laudes Gesner und andere mehr zu dem Behuf erwähnen: die Gährung welche die in den Körnern zurükgebliebene Feuchtigkeit verursacht, zu verhüten, weiß der fränkische Landwirth nichts, wenigstens ist sie bey ihm nicht im Gebrauch. S. Man. Ant. Planciz Abhandlung oder neuer Vorschlag das Korn durch sehr viele Jahre gut zu erhalten. Wien 1764. 8. S. 503 der fränkischen Sammlungen in der Fortsezung vom Dinkelbau heißt es: Das im Jahr 1752. zu Anfang der Erndte angegangene warme Regenwetter

mit täglich fortdauernden Gewittern verursachte, doß nicht nur vieles reife Getreyd, Korn und Dinkel, das über die Zeit auf dem Halm stehn bleibt, ganz feucht, dik und wetterfarb erschien, sondern auch das abgeschnittene, welches auf den Aekkern liegen blieb, und eine trokene Witterung erwarten sollte, ingleichen das naß gesammelte und naß in die Scheunen geführte Getreyd auf dem Feld und in den Scheunen und auf den Böden auswuchs und keimte. Die Landleute legten ihr naß eingeführtes Getreyd fest auf einander, dekten den obern Theil mit troknen Stroh, das die Feuchtigkeit an sich zog, liessen es bald austreschen, schütteten die ausgetroschenen Getreydkörner auf einen lüftigen Boden dünn auseinander, und wendeten es mit Schaufeln öfters um, bis es trokken wurde. Auf solche Art verringerten sie den sonst merklichen Abgang des Getreydes, und verwahrten das Stroh vor einer Fäulung. Indes gab das von vielen Regen aufgeschwollene wässerige Dinkelkorn das ganze Jahr hindurch ein feuchtes Mehl, welches in Zubereitung der Speisen nicht ergiebig war, sondern immer schwer, wässerig, fliessend, grau und

schwärz-

schwäzlich, fast wie ein Roggenkorn Mehl blieb.

Was die gefährlichen Kornraupen anlangt, so ist entweder das öftere Umstechen des Getreydes im Sommer schon hinreichend dieselben davon abzuhalten, oder es ist lediglich der Vorsicht der fränkischen Bauern zuzuschreiben, die ihr Getreyd zum größten Theil, noch vor den Sommer an den Mann zu bringen wissen — daß dieses Uebel nicht von Bedeutung bey ihnen ist; bey alledem soll der weisse (Phalcena granella Lin. p. 889.) und schwarze Kornwurm (Curculio frumentarius und Cur. granarius Lin. p. 608) in den vergangenen Jahren die Getreydevorräthe um ein beträchtliches geschmälert haben; so daß man unter andern, das sämtliche in einem anspachischen Magazin aufgehäufte Getreyde, welches einzig und allein zur Mastung der Schweine verbraucht worden, zu einen Reichsthaler das Malter hat weggeben müssen.

Es ist von den grösten Physikern dargethan, daß ein in feuchten Jahren eingeerndte-

tes Getreyd, zur langen Aufbewahrung schlechterdings untauglich ist; weil die in den Körnern zurükgebliebene Feuchtigkeit, eine Gährung verursacht, die nicht nur den gänzlichen Vorrath unbrauchbar zu machen, sondern auch schadliche Insekten herbey zu lokken, und der Art schon den Keim der Verwüstung, auf die folgenden Jahre auf die Getreydböden zu bringen im Stande ist. S. Duhamel, Abhandlung von der Erhaltung des Getreydes, überset von J. D. Titius Leipz. 1755. 8. Ergänzung zum Traktat von Erhaltung des Getreydes, überset von J. D. Tietz. Leipz. 1768. 8. J. Gesneri diss. de variis annonae conservandae methodis earumque delectu. Turici 1761. 4. Des Landes Recueil des differens traités de Phisique Paris 1748. 1753. 3. Vol. in 4. Vol. I. Phys ökonom. Bibliothek V. S. 584 — Abhandlung über die vermeintliche Entstehung des so schädlichen Fichten-Insekts auf dem Harze, von den Wildmeister Jäger zu Meusebach. So wie auch: die gekrönte Preißschrift darüber von einen ungenannten Verfasser in Klausthal auf dem Harze.

Sollte es nun wohl nicht ganz zwekwidrig, nicht ganz ohne alle Sachkenntniß verfahren seyn: den armen Unterthan, durch

eine

eine übel verstandene Sperre (sobald sie nicht unumgänglich nothwendig ist, und wie könnte sie es je, bey weislich und aus uneigennützigen landesväterlicher Sorgfalt errichteten Magazinen seyn?) überhaupt durch den leidigen Arm der Polizey dazu zu zwingen: sein in gleichen Jahren mühsam eingeerndtetes Getreyd entweder aufschütten oder um ein Spottgeld in die aus Eigennutz und ohne gehörige Sachkenntniß errichteten Magazine liefern, und seine Steuern und Abgaben dennoch in beyden Fällen, gleich andern Jahren contribuiren zu müssen? —

Die Getreyde-Magazine in Franken, machen wahrlich! zum Theil eine äusserst traurige Scene auf der ökonomischen Bühne aus. Ich rede nicht von allen, sondern blos, dieß aber aus voller Ueberzeugung von einigen, von welchen es unter andern ganz bekannt ist: daß man in einem Jahr (fast wie das vergangene 1790), wo das Getreyde zur Aufbewahrung schlechterdings untauglich gewesen, die Bauern durch die leidige Sperre gezwungen hat ihr Getreyde (welches sie doppelt so hoch an Auswärtige verkaufen zu können Gelegenheit genug

hatten, um ein Spottgeld in diese Magazine liefern zu müssen, da sich doch fast in jedem einzelnen Dorfe dieses Amtes, einige Bauern freywillig anheischig machten, die ganze Gemeinde — im Fall der Noth — mit dem zur Consumtion erforderlichen Getreyde ganz allein versehen zu wollen; mithin war die befürchtete Theuerung, ein blosses Hirngespenste der habsüchtigen Kameralisten. Kurz! dieses aufgeschürrete, und vielleicht in den Magazinen ganz unzwekgemäs behandelte Getreyd, wurde bald (die ganz natürliche Folge einer gleichen Procedur, denn das Gegentheil war physikalisch unmöglich) ein Raub der Verderbniß — konnte anders nicht als weit unter dem Preiß verkauft werden, und dennoch mußte der arme Unterthan — was unkammeralistische Köpfe per ignor. vinc. verschulden) auf die empfindlichste Weise büsen. Wer sollte dieß wohl glauben? — Man schrieb zum Ersatz dieses Verlustes eine Steuer die Wegrechtens i e. per fas et nefas — eingetrieben, der arme Unterthan mithin, ganz ohne alles Verschulden, mit doppelten Ruthen gestraft wurde. — Im vergangenem Jahr legte Würzburg einen Accis à 1 fl. rh. auf das Malter Korn, und 1½ fl. rh. auf das

Mal

Malter Weizen. Konnte dieß wohl etwas anderes als Theurung bewirken? — Die Bauern erhielten 18 fl. rh. für das Paar (das heißt: für ein Malter Korn und ein Malter Weizen) in Ochsenfurth, wenn sie aber ihren Accis mit 2½ fl. rh, bezahlen, so durften sie ihre Früchte an die Schifleute (die es auf den Mayn bis in die Rheingegenden bringen) abgeben. Diese bezahlten 23 fl. rh. mithin 5 fl. rh. mehr als der Bürger; mithin hatte der Bauer 2½ fl. rh. Profit, wenn er es dem Schifmann — nicht dem Bürger gab. Nun sieht jedermann leicht ein: daß der Bürger (vermöge dieser Procedur) gezwungen war: den Bauern eben diesen Profit zu geben, und daß der übertriebene hohe Preiß des Getraydes dadurch nicht verringert, sondern befördert wurde.

1789 war die Erndte die ergiebigste — der Unterthan bis zur künftigen Erndte versehen — und der Preiß von 15 — 18 und 19 fl. rh. ein Umstand, der sich in den vergangenen Jahren schon öfters erreicht — ohne in der Folge eine Theurung oder Speere nach sich zu ziehen. Die Güter würden seit dem sie-

benjährigen Krieg nicht um das alterum tantum gestiegen seyn, so: daß jezt ein Morgen Akker, der sonst 100 fl. rh. galt - mit 3 - 400 fl. rh. bezahlt wird — wenn nicht der fränkische Landmann immer Liebhaber zu seinen Früchten in den Rheingegenden und in Schwaben oder der Schweiz gefunden hätte — wodurch sein Fleiß und überhaupt Industrie aufgemuntert worden. — Entsezzen pakt den Wandrer hier am Haaren — gießt Schauer über seine Haut!!! S. 509 der fränkischen Sammlungen in der Fortsetzung vom Dinkelbau heißt es: wo vieljähriger alter Dinkel aufbehalten, oder alter und neuer Dinkel auf einen Boden geschüttet, und das Wenden des Dinkels unterlassen wird, da beobachtet man den Wurm im Getreyde, der durchfrißt, nagt und zerbricht in kurzer Zeit die in den Hülsen stekende Dinkelkörner so klein, daß das Korn mit Zurüklassung der leeren Hülsen sich in den Staub verwandelt. Es sind kleine weisse Würmer, welche erstlich in das alte, und von da auch in das neu aufgeschüttete Getreyd, in Korn und Dinkel kommen, und beydes verderben.

Zur

Zur Vertreibung der Kornwürmer, hat der fränkische Bauer hin und wieder, und zwar nicht ohne allen Erfolg — Heu und Krumet auf seine Getreydeböden gelegt, um sie durch dessen Dunst zu vertreiben. Mehrere Auskunft über diesen Gegenstand findet er aber, in; Cour. Tributii Raugonis de curculionibus Berlin 1665. 12. und Schneeberg 1746. 8. Hamburgisches Magazin 1. S. 301. Vorschrift der königl. Kammer zu Hannover wegen des Kornwurms vom Jahr 1747. Observations sur la physiqne, sur l'historie naturelle et sur les arts et metiers, par l'abbé Rosier 1772. Janvier IV. I. p. 171. und W. 2. p. 249. Physik. ökonom. Bibliothek V. p. 116. Le nouvelliste oeconomique XXV. p. 37. Von Justi ökonomische Schriften II. S. 236.

Man bemerkt noch ein besonderes Insekt, welches auf den Getreyböden dem aufgeschütteten Getreyd, vorzüglich dem Dinkel schädlich ist — daß sind die **Wiebel**, kleine, und vielfüßige Thiere. Wenn diese einmal in einem Hauße einnisten, so ziehen sie eben den Schaden, welchen der Wurm anrichtet, dem Getreyd zu. Sie geh'n nicht nur dem Getreyd, Korn und Dinkel, sondern auch dem Mehl, Zukker, Brod und andern Eßwaaren,

nach

nach, und pflegen es allmälig zu verzähren. Sie sind schwer zu vertreiben. Man giebt heisses Wasser, das man auf sie schütten soll, Schwefelöhl und Rauch, der sie erstikt, imgleichen Coloquinten und deren abgekochtes Wasser, womit man die Speicher besprengt, als sichere Mittel zu deren Ausrottung an. Das beste Mittel ist wohl die zeitige Verkaufung eines solchen angestekten Getreydes, bevor es völlig verzehrt wird. Diese Insekten sowohl als der Wurm werden im Getreyd erkannt, wenn man die Hand tief in den Getreydhaufen stekt, und sie nach dessen Herausziehung mit einer weisen Haut überzogen sieht.

Nach den fränkischen Samlungen sollen in den 50ziger Jahren, auch die Hamster, eine Art von großen und fetten Feldmäusen — welche doch sonst in Franken eben nicht gewöhnlich sind! — dem reifen Dinkel, noch vor der Dinkelerndte großen Schaden zugefügt haben. Sie machten in die Erde große und weite Löcher, trugen die abgefressenen Dinkelkolben hinein, und wollten sich damit auf das künftige versorgen. In Nachgrabung und Fangung derselben fand man in den Löchern große Haufen zu halben bis ganzen Mezen

Din-

Dinkel als ihren eingetragenen Vorrath beysammen, welche zwar in der Erde die Feuchtigkeit an sich zog, und eine graue Erdenfarbe annahm, inzwischen aber doch nach der Erndte von dürftigen Leuten ausgegraben, getroknet und zu Mehl gemahlen wurde.

Von den Krankheiten, welchen das Getreyd hier zu Land schon vor der Erndte ausgesezt ist, verdient hauptsächlich der **Brand** als die allgemeinste Krankheit, da sie den Weizen, Dinkel -- Haber - Gerste -- Hirse -- ꝛc. ꝛc. trift -- angemerkt zu werden. Er zeigt sich dadurch daß die dünnen Schalen der Körner, nichts als ein feines, schwarzes übelriechendes Pulver enthalten. Unter allen den Meinungen über die Ursachen dieser Krankheit, ist fast nicht eine einzige, welcher man -- bey genauer Untersuchung, eine vorzügliche Wahrscheinlichkeit zugestehen könnte. Herr von Münchhausen leitet sie von einer Art Infasionsthiere her. S. Hausvater I. S. 151. 329, 334. II. S. 751. III. S. 899, und Vorrede zum zweyten Stük des ersten Theils. Herr von Linne' bestätigt diese Meynung durch seinen Beyfall S. Linnei amoenit. acad. VII. S. 395. und Systema nat. Chaos fungorum und Chaos uftilago.

Bekmann hat durch sorgfältige Beobachtungen gefunden, daß der Brand keine andere Thierchen zeigt, als die man in andern eingeweichten vegetabilischen Dingen, sogar im abgekochten Thee, und im Wasser, das über Kanaster gestanden, bemerkt. Herr Tillet hat eine Abhandlung von den Ursachen, woher die Körner des Getreydes in den Aehren verderben und schwarz werden, an das Licht gestellt. Der Herr G. R. von Wolff S. dessen Schrift. Entdekkung der wahren Ursache von der wunderbahren Vermehrung des Getreydes ꝛc. cap. 4. pag. 34. seqq. stekte einst Gersten und Haberkörner in einen mit Erde gefüllten Kasten, sezte ihn in eine Kammer, wohin kein Thau noch Regen fallen konnte, und fand, daß ehe noch die Aehre aus dem Schoß-Balg hervorgekommen, bereits die schwarzen Punkte als Merkmale des Brandes in den noch unvollkommenen Getreydkörnern schon zugegen gewesen. Er zählet solche brandigte Körner unter die Mißgeburten, welche aus besondern Ursachen keinen hinlänglich guten Nahrungssaft erhalten, und durch dessen Stillstehen ein Hinderniß in ihrem Wachsthum erlitten haben.

Einige leiten den Anfang des Brandes in den Gedreydeähren, von einen schädlichen Mehlthau her. Herr D. Joh. Georg Hofmann bemerkte einst an einem Rosenstok zu der Zeit, da die Sonne heiß schien, und ein Thau fiel, daß auf dessen Blättern theils gelbe, theils ordentlich weisse Regentropfen gefallen sind. Die gelben Tropfen haben auf dem grünen Blatt, wo sie liegen geblieben sind, einen gelben Flek zurükgelassen, die weissen Regentropfen aber änderten die grüne Farbe des Blatts im geringsten nicht. In der Luft, zumal im Sommer, bey heisser Witterung, sind genug Feuer und Schwefeltheile; sind nun diese aufgelößt, so bezeichnen sie andere Körper mit weiß gelben Flekken. Was ist natürlicher (sagt Herr Hofmann) als wenn sich diese mit den wässerigen Dünsten vereinigen, und durch den Regen herabfallen, aber auch an den Bäumen und Gedreydähren, die mit solchen gelben Tropfen beflekt werden, anfangs eine Aenderung der Farbe, hernach eine Versengung der Gewächse, und allmäliges Absterben derselben anrichten? Ich habe (fährt er fort) im Sommer an einigen Dinkelähren, die nach dem Schossen eben in der schönsten Blüthe stun-

den

den, einige Körner schwarz und brandigt, andere dazwischen stehende Körner frisch und grün beobachtet. Sollte wohl ein Mehlthau und dessen gelbe Tropfen diese wenigen Körner an einer Aehre so versengt und verdorben haben daß sie nachher schwarz und mit Russtaub angefüllt in's Gesicht fielen? -- Oder sollte der Nahrungssaft es verschuldet haben, daß einige Körner in ihrer Geburt gleichsam erstikt und erstorben, andere dagegen an der Aehre belebt worden sind? Liegt es an der Erde, die keinen gehörigen guten Nahrungssaft zubereitet hatte? oder liegt es an den Samkorn, von dem bey der ersten Grundanlage einer neuen Aehre, den kleinsten noch unvollkommenen Theilen eine üble Bildung zugeflossen ist? Warum sind aber nur einige wenige, und nicht alle Körner in der ganzen Aehre übel gebildet worden?

Die meisten unter den fränkischen landwirthen, halten den Brand für anstekkend, und waschen deshalb das Saatkorn mit Kalklauge, oder streuen vor der Saat einen klaren ungelöschten Kalk, oder Asche unter den

Weizen, lassen ihn also 2 bis 3 Wochen liegen, und säen ihn alsdann aus. Sie wollen damit bewirken: das jenes flüchtige und laugenartige Salz, in dem ungelöschten Kalk und der Asche, sich vorher mit dem Weizenkorn verbinden sollte, damit dessen feurige Kraft (weswegen auch der Weizen von den Griechen πυρὸς genennt wird) nach der Aussaat nicht mehr so stark in sich selbst, zum Verderben der neuen Frucht, sondern vielmehr in die Erde zur Fruchtbarkeit des Getreydes wirken möge: aber auch dieses Mittel ist — wie die Erfahrung lehrt unzureichend! Sollte sich in denjenigen Aekkern, wo ein solcher mit Kalk oder Asche vermengter Weizen ausgesäet worden ist, wirklich kein Brand in den Getreydeähren einfinden, und hingegen in andern angränzenden Feldern, die nicht mit einem solchen zugerichteten Getreyd besäet worden sind, wäre überal der Brand im Getreyd zu verspühren, so hätte man an der Gewißheit dieses Mittels nicht zu zweifeln; man sieht aber nicht selten ganze Streiche vom Brand angestekt, da doch die unmittelbar daneben liegenden Stükke, deren Saatkorn nicht wie jener gekalkt worden, gänzlich davon befreyt

sind. Das natürlichste und vernünftigste Mittel wider den Brand im Weizen (wie der gewiß gröste Oeconom dieses Jahrhunderts als Recensent einer ökonomischen Schrift sagt) ist vollkommene Reife und Reinheit des Saamens. Alle Specifica, die nicht wenigstens mittelbar darauf hinauslauffen, sind Gaukeleyen.

Kennen wir doch von den Krankheiten derjenigen organischen Körper, unter denen die Menschen selbst die vornehmsten sind, nur selten die nächsten, und noch seltner die entfernten Ursachen!!!

Jezt will ich noch derjenigen Pflanzen, die zu schon genannten Arten nicht gehören, aber doch mit Vortheil, in einem großen Theil von Franken auf dem Felde gebaut werden, nehmlich der Handelskräuter oder Manufakturpflanzen gedenken. Hieher zähle ich: 1) den Hanf (Cannabis sativa) welcher in einen lokkern, mehr feuchten als troknen und wohlgedüngten Boden im April gesäet wird.

Wenn man nach seinem Aufgehen bemerkt: daß viel Unkraut darunter befindlich ist, so wird er, wenn er noch klein ist, ausgejä-

gejätet. Nachher bleibt er aber, ohne fernere Arbeit, bis zu seiner Reife ganz ruhig stehen. Das Merkmal der Reife ist, wenn bey'm Ziehen der Kopf nicht mehr herunter geht, worauf er alsdann gezogen wird.

Man hat in hiesiger Gegend, keine gar verschiedene und merkwürdige Abarten dieser Pflanze; nur in der Größe weichen sie sehr von einander ab. Der männliche Hanf wird, wenn er ausgeblüht hat, und der weibliche, wenn der Saame zeitig ist, aufgezogen, letzterer getroknet, getroschen, und beyde gerötet (geröstet) und wieder abgetroknet. Das Röten (oder Rösten) besteht darinnen, daß man den Hanf im Wasser, oder an der freyen Luft, im Thau und Regen, in einen schwachen Grad der Fäulung übergehn läßt, wodurch der öhlichte Leim aufgelößt, und die Pflanze in Fasern zertheilt wird. (Das alte teutsche Wort Röten, heißt etwas zur Fäulung bringen, oder faulen lassen; Rotten heißt aber faulen. Der geröttete Hanf wird an der Luft ausgebreitet und abgetroknet, und dann entweder im Bakofen, oder (welches ungleich sicherer und besserer) in besonders dazu einge-

richteten Dürren sogenannten Brechhäussern (die im freyen Felde nah' an den Dörfern aufgebaut sind) gedörrt, hernach geschält oder gebrochen, geschwungen, gehechelt, und wann er von der Spreu (Agen, Ageln) und dem Werke (Hede) gereinigt worden, in Kauten (Knauten) zusammengewunden. Eine Abbildung der Flachsbreche findet man in Zinkens ökonom. Lexicon Tab. 2. Fig. 1.

Soll er zur feinen Spinnerey dienen, so wird er, nachdem er gebrochen worden, noch einmal gerötet. Der erhaltene Same wird getroknet, gereinigt, und der schwereste oder beste zur Saat aufgehoben, der schlechtere aber zum Oehlschlagen genuzt. Wer seinen Samen (zur künftigen Aussaat) selbst ziehen will, der läßt ein besonderes Stük dazustehn, bis derselbe seine völlige Reife hat; doch wartet man nicht so lange, bis die obersten Körner alle reif sind, weil sonst durch den Vogelfras die untersten besten Körner verlohren gehen. Die darunter befindlichen Stauden (männlichen Geschlechts, die keinen Samen tragen) werden aber zu gleicher Zeit, wenn der andere gezogen wird, mit aus diesem zum Samen ste-

hen.

henbleibenden Stük herausgezogen. Nähere Auskunft über den Hanfbau überhaupt, und dessen zwekgemässen Behandlung S. Traité du Chauvre par M. Marcandier. Paris 1758. 12. -- Abhandlung vom Hanf, nebst Auszügen aus andern Schriften von dieser Pflanze. Freystadt 1763. 8. — Hamburg. Magazin XXII. S. 565. Journal oeconomique 1768. Juin p. 241. de re rustica l. p. 62. Hannöv. Magaz. 1770. S. 242. Schriften der Berner Gesellschaft 1. S. 220. und 1765. S. 63. Oekonom. Nachr. IV. S. 884. und XII. S. 499. Traité de la fabrique des manoeuvres pour les vaisseaux, ou l'art de la corderie perfectioné; par Duhamel du Mouceau. Seconde édit. Paris 1769. 4. pag. 1. — 93. Rozier observations 1773. III. 1. S. 231. Buchoz. Briefe II. S. 156. Allgem. Mag. IX. S. 95. Nouvelliste oeconom. XX. pag. 13. &c.

2) den Lein oder Flachs — (Linum usitatissimum) der in einen lokkern, etwas feuchten, nicht aber nassen, sandigten oder sehr thonigten Boden kömmt. Er wird im Anfang des Juni, hin und wieder auch schon im Anfang des Aprils gesäet. Viele fränkische Landwirthe lassen den Samen dieser Pflanze aus Liefland, Litthauen, und dem benachbarten Polnischen Gebiethe kommen.

Bey völliger Reife, wird er ausgerauft, in kleine Garben (Büschel, Bosen) gebunden, durch Rüffeln von seinen Samenknoten befreyt, gerötet, gesprödet, gedörret, gebrochen, geschwungen, und endlich gehechelt. Schade daß ein so nüzliches und nothwendiges Produkt, als es der Flachs ist — noch immer so unzwekgemäs, so ganz nach unzureichenden Gründen behandelt wird. Es ist natürlich; daß je älter der Flachsstengel wird, desto gröber und holzigter auch seine Fasern oder Fäden werden müssen; mithin der bey völliger Reife ausgerafte Flachs, ungleich gröber bleibt, auch stärkerem Abgang im Hecheln unterworfen ist, als solcher, der kurz vor der völligen Reife ausgerauft worden. Die Sache aus diesem Gesichtspunkt betrachtet, so wäre es gewiß rathsamer: sein Hauptaugenmerk, entweder auf den Flachs oder auf den Lein ganz allein zu richten, und im ersten Fall vor der Reife, im lezten aber bey völliger Reife auszurupfen. Am allerbesten und vernünftigsten, würde man aber wohl handeln; wenn man alljährlich, von jedem Flachsbeet, einen kleinen Abschnitt blos zum Samen, das übrige Stük aber blos zum Flachsertrag bestim-

stimmen wollte; denn alsdann würde man beydes, guten und vollkommenen Samen (von jenen kleinen Abschnitt) und auch schönen und feinen Flachs von dem größeren Abschnitt erhalten. Der nicht völlig zur Reife gekommene Same auf dem größeren Stük, läßt sich gleichwohl noch benutzen, indem man Oehl daraus schlagen kann. S. Museum rusticum VIII. S. 395, 478. Hannöverische Samlung kleiner Ausführungen 1751. S. 739. 1753. S. 506. 1754. S. 1232. P. F. Lüders Beschreibung vom Leinbau. Flensburg 1770. 12. Mengels Kopenhagener Magazin II. S. 385. Schriften der Berner Gesellschaft. 1763. III. S. 193. Wiegands ökonomisch praktische Anleitung zum Flachsbau nebst Anhang vom Tobaksbau. Wien 1767. 8. Leipz. Intelligensblätter 1754. St. 48.

Das Röten (oder Rösten) geschieht nicht, wie an andern Orten in Flüssen und fliessenden Wassern (welches die Polizey allenthalben verbiethen sollte!) sondern im Thau und Regen. Diese Arbeit würde man noch ungleich mehr beschleunigen, wenn man den Flachs, so bald die Fruchtknoten abgestreift sind, vorher noch zerschlagen oder zerquetschen

wollte. S. Justi ökonomische Schriften I. S. 263. Leipz. Saml. XI. S. 660. Hannöv. nützliche Saml. 1755.

Die Samenkapseln, oder Knoten, werden gerroschen (denn man weiß hier zu Land nichts vom Klang, dessen reife Kapseln von selbst aufspringen S. Leip. Saml. IX. S. 119. La nouvelle maison rustique 1. p. 666.) Der gereinigte Same wird, bis zur Aussaat, auf lüftigen Böden verwahrt, und oft umgestochen. Der Ueberschuß dient zum Oehlschlagen. Zur Reinigung des Leinsamens bedient man sich der, in Meyers Beschreibung der Landwirthschaft von Kupferzel Tab. 4. abgebildeten Leinputze.

Die meisten Landwirthe in Franken, beschweren sich über die Ausartung des Lein's. Herr Bekmann in seinen Grundsätzen der teutschen Landwirthschaft I. Theil S. 392 schlägt zur Verhütung dieses Uebels vor: den Samen zur völligen Reife kommen, und vor der Aussaat jährig werden zu lassen. Viele unter den fränkischen Landwirthen sind abergläubisch genug,

nug, um zu glauben: man könne nirgends, als auf Krautfeldern, guten Flachs bauen, und doch ist bey der Leinsat eben sowohl als bey andern Früchten, die Verwechselung der Felder nicht nur anzurathen, sondern sogar besonders zu empfehlen. Es ist auch aus vielfältiger Erfahrung bewiesen: daß der Flachs wenn die Beschaffenheit des Krautlandes an und für sich gut ist (und zum Kraut wird immer gutes Land ausgesucht und ganz übermäßig gedüngt) ganz am unrechten Ort daselbst steht, wo er sich wegen der vielen Geilheit meist überwächst, hernach legt, und auf diese Art — wo nicht ganz, doch sehr viel davon verdirbt. — Der dazu bestimmte Akker wird sehr gut und so klar als nur möglich, zugerichtet, im Herbste gestürzt, im Frühjahr so bald man mit dem Vieh darauf kann, zu wiederholtenmalen gepflügt und geegt, und gänzlich vom Unkraut gereinigt. An vielen Orten wird auch das Kalk- und Gipsstreuen mit zur Zurichtung des Leinakkers gerechnet. Es ist aus vielfältiger Erfahrung bekannt, daß man nach beyden Arten von Düngung nicht nur weit mehr, sondern auch weit bessern Flachs erbau't besonders wenn derselbe

mit ungebranntem Gips bestreu't wird. Dieß wäre mithin auch in Franken, wenigstens zur Probe anzuempfehlen. — Ich habe schon angeführt: daß hier zu Lande mit dem Leinsamen geändert, nehmlich der Same verschiedener Gegenden sehr häufig mit einander vertauscht wird — und dieß ist immer von den besten Erfolg; nur muß man auch darauf sehen: daß man nicht etwa Samen aus einem wärmern Klima, als das seinige ist, bekömmt, weil es mit dem Flachs eben so, als mit andern Gewächsen ist; welche nicht so gut fortkommen, wenn sie aus einer warmen in eine kalte Gegend, im Gegentheil aber besser werden, wenn sie aus einem kalten Lande in ein wärmeres gebracht werden. Was die eigentliche Satzeit des Leins hier zu Land' anlangt; so wird er theils Orten im Merz, April, May, recht häufig auch erst um und nach Johanni ausgesäet. Im ganzen ist es schwer, fast unmöglich — eine Hauptregel dabey anzunehmen. Wenn gute Frühjahre und trokene Sommer sich vermuthen lassen, so ist es allezeit besser, daß früh — als spät gesäet wird, aus der Ursache, weil alsdann der Same noch einige Winterfeuchtigkeit bekommt, mithin

bald und viele Wurzeln machen kann, wodurch viele Nahrung angezogen wird, und daher die Früchte sich bald und stark bestokken, so, daß, wenn alsdann Dürre erfolgt, die Sonne dem Stok die nöthige Feuchtigkeit nicht so leicht entziehen kann, weil der Stok durch seine vielen Blätter sich unterhalb Schatten macht, mithin die gehörige Feuchtigkeit zum bessern Wachsthum behält. Bey guten Frühjahren und trokenen Sommern werden die zeitigen Saten allezeit vor den späten den Vorzug erhalten. Wenn aber bey solcher Witterung zu spät gesäet wird, so ist es sehr natürlich daß die Frucht — wenn große Wärme kommt, und der Same vielleicht kaum aufgegangen ist, mithin noch wenig Blätter hat, um sich selbst Schatten zu machen, und die wenige Feuchtigkeit zu erhalten — alsdann wegen der Dürre nicht gut fortkommen kann, sondern zurükbleiben muß. Eben so verhält sich's umgekehrt! — Sind nasse Frühlinge, und etwa auch nasse Sommer zu vermuthen, so wird nicht eher gesäet als bis die Felder sowohl gehörig trokken, als auch durch die alsdann erfolgenden längern und wärmern Tage mehr erwärmet werden. Meistentheils bleibt

der

der Same ein paar Jahre liegen, bis er ausgesäet wird. Bey den Leinsamen ist es auch nicht wie bey andern Getreydesamen, welche gleich im ersten Jahr wieder ausgesäet werden müssen. Sein vieles Oehl, welches er bey sich hat, verursacht, daß er nicht so leicht, wie andere Gesäme vertroknet, und daher lange, wenigstens 3 Jahre zu Samen aufgehoben werden kann. Es wird nicht nur, nachdem er getroschen worden, bey'm Wurffen und Sieben ungeheure Mühe darauf verwendet: ihn so viel als möglich vom Unkraut-Samen zu reinigen, sondern er wird auch noch zu diesem Behuf — ehe er auf den Boden oder ins Feld kömmt — auf der sogenannten Leinmühle ganz langsam durchgeklappert, wodurch ihm noch vieler kleinkörniger Unkrautsamen abgeht. Diejenigen die ihren Samen, ehe er gesäet wird, recht reine machen lassen, haben auch alsdann bey'm Jäten nicht so viel Arbeit nöthig, welches leztere doch weit mehr Mühe verursacht, als das erstere Reinmachen. Das Jäten geschieht — nachdem viel oder wenig Unkraut vorhanden, zwey oder mehrmalen — und ist — wenn der Flachs gut werden soll — unumgänglich nöthig. Von der schiklichen

Zeit

Zeit zum Raufen, habe ich schon weiter oben geredet; nur dieß will ich noch hinzufügen: daß man vorher noch eine Probe damit anstellen kann: wenn sich der Flachsstängel von der Wurzel bis an die Knoten, ohne daß er zerreißt, gut abschälen läßt, und der Bast, wenn man ihn zwischen den Händen zieht, und er recht fest ist, ohne daß er gleich entzwey geht, so ist er gut, und man kann ihn sicher rauffen lassen. Es trift sich recht häufig, daß der Flachs, wenn der Akker nicht gleich gut ist, auf einem Orte eher, als auf dem andern reif wird. In diesem Fall sollte man nun immer den Flachs, welcher eher reif geworden, auch eher raufen lassen, weil man sonst natürlicherweise, wenn dieses nicht geschicht, von diesem überständigen oder überreif gewordenen Flachs kaum Werk, vielweniger Flachs bekömmt. Auch sollte man mit der Düngung der Leinäkker vorsichtiger (als es noch hin und wieder geschieht!) zu Werke geh'n. Wenn der Dünger auf einem Orte zu dik, und auf dem andern wieder zu dünne geführt, kurz! wenn der Akker nicht gleich gedüngt worden, so überwächst sich der Flachs auf den Flekken, wo der Mist zu dikke gekommen, und wenn

her-

hernach anhaltend starke Regen und Winde kommen, so legt sich dieser auf den zu geilen Orten nieder, und die Stängel werden morsch und flekkigt, mithin wird wenig oder nichts daraus. Das Flachsrauffen sollte — (wenn es anders die Umstände erlauben) immer zu der Zeit vorgenommen werden, wenn es etwas geregnet hat, weil er alsdann am besten aus der Erde herausgeht. Wenn der Akker von der Sonnenhitze sehr dürre geworden, so ist der Flachs weit übler zu rauffen; es werden alsdann viele Stängel zerbrochen, und der Art viel Schaden verursacht. Hier zu Land wird er durchgängig gleich nach dem Ausrauffen eingefahren und geriffelt, und hierauf sogleich wieder auf Stoppelfelder oder andere Plätze gebracht und recht dünne ausgebreitet. Die Knoten werden alsobald gewurffelt, und zum Troknen auf die Böden gebracht. Wenn nun der dünn ausgebreitete Flachs seine gehörige Trokkenheit erlangt hat, so wird er mit Stroh in Büschel gebunden, und so eingefahren. Hierauf kömmt er in Bak — oder in besonders auf freyem Felde dazu errichteten Oefen. Meistentheils wird er erst, wenn schon gebakken worden, in die Baköfen ge-

stekt: denn es ist viel besser, wenn er nicht zu scharf gedürrt ist. Er wird nicht röthlicht, wie bey dem scharfen Dürren, und hält alsdann im Spinnen auch besser, als der zu stark gedürrte. Ein Beweis davon: weil man das allerschönste Garn von dem Flachs erhält, der blos an der Sonne gedörrt worden. — Den Flachsbau betreffend S. weiter: Selecta phisico oeconom. III. S. 311. Schrebers neue Samlung 1754. S. 658. Abhandlungen der schwedischen Akademie IX. Hannöver. nüzliche Samlung 1754. S. 658.

3) Den Rübsamen, Rübsaat, Rübsen, Raps oder Rapsat, englische Oehlsaat, (Brassica napus silvestris) welcher in ein wohlgedüngtes Land weitläuftig gesäet wird. Hin und wieder wird auch unter diesen Namen Brassica campestris gebaut, welche Pflanze le colsa oder Colza der Franzosen ist. Der Winterrübsamen leidet weniger vom Unkraut und Insekten als der Sommerrübsamen, welcher meist von den Erdflöhen, auch oft von den Pfeifern, oder Raupen der Rüsselkäfer (Curculiones) welche die Samenschotten leer fressen, beschädigt wird.

Wenn

Wenn der Samen völlig reif ist, so wird die Pflanze getroknet, und sogleich getroschen. Der gereinigte Same wird fleißig umgestochen, und bald verkauft, oder bald in die Oehlmühle geschikt, weil er am Gewichte abnimmt. (Von der Oehlmühle s. Beyers Theatrum machinarum molarum S. 81. Abhandlung der Schwedischen Akadem. XVIII. S. 25.) Die jungen Blätter sind zu einem Gemüs und und Salat, die Blumen den Bienen, und die Oehlkuchen dem Rindvieh dienlich. Das Stroh wird den Schafen Abends auf die Raufen, und das gröbere im Winter zur Streu gegeben.

Zum Rapsbau wird ein gutes Stük Brache ausgesucht, und so stark als möglich gedüngt (sie kann nicht zu viel Dünger bekommen) überdieß wird das Stük land zeitig gebracht, recht gut gepflügt und geegt, und wenn es ganz klar hergerichtet worden (je klärer desto besser) so wird es im Monat August eingesäet. Es ist bey allen Früchten sehr gut und nüzlich, wenn der Akker gut zugerichtet worden, doch ist es bey dieser Saat hauptsächlich nöthig. Es ist schwer die Menge

des

des Samens anzugeben, die auf einen Morgen kömmt, denn es weis immer einer besser als der andere mit dem kleinen Gesame umzugehen; die Hauptsache dabey ist: daß er nicht zu dik, und — so wie der Klee, nur ganz leicht eingeegt werde. Viele lassen diese Saat, wenn sie gut steht, im Herbst mit den Schafen behüten. Es ist immer einige Behutsamkeit dabey anzurathen, denn wenn sie zu viel auf einmal davon fressen, so können sie — wie vom jungen Klee — davon aufgebläht werden. Auch sollten sie weder früh', wenn der Reif darauf liegt, noch Abends spät darauf getrieben werden. Wenn die Zeit der Erndte bald heran nahen will, begeht der Eigenthümer seine Rapssat, Felder fleißig, und wartet nicht: bis die obersten Schoten alle reif sind, indem die untersten, zuerst geblüheten, welche also auch eher reif werden, alsdann aufspringen, und der beste Same verlohren geht. Wenn die Schoten anfangen, von unten herauf braun zu werden, so nähern sie sich ihrer Reife. So lange die untersten Hülsenspitzen noch nicht braun sind, geht es noch an; allein, so bald diese gehörig reif, und etwa an den Spitzen anfangen, aufzuspringen, als-

dann wieder abgemacht, dann die noch nicht völlig reifen Schoten werden alsdann durch die Sonnenhitze noch ziemlich zur Reife gebracht, und es würde durch das Ausfallen des untersten und besten Samens weit mehr Schaden entstehen, wenn man auf die Reife des obern Samens warten wollte, als wie dadurch entsteht, wenn die obern Schalen auch nicht ihre völlige Reife erlangen. — Er wird durchgängig, und zwar deshalb mit der Sichel abschnitten, weil — wenn es mit der Sense geschieht, und er nur halbweg etwas zu reif geworden ist — viel Samen verlohren geht. Nachdem er abgeschnitten worden, wird er recht dünn auseinandergebreitet, damit er nicht zu dik aufeinander zu liegen komme, und fein bald austroknen könne, und hierauf so bald nur möglich, zum Treschen in die Scheune gefahren. Wenn er getroschen ist, so wird der Same an einem recht guten und troknen Ort aufbewahrt, damit er nicht anlaufe und verderbe. Aller Same, der unter den Namen Rabssat verkauft wird, sieht einander gleich, nur daß die schlechteren Sorten dunkler von Farbe und kleiner an

Kör-

Körnern sind. Der beste Rapssamen ist grosskörnig, sehr glatt, und recht glänzend. —

Nur diejenigen Landwirthe, welche es dahin gebracht haben: daß sie genugsames Futter für ihr Vieh erbauen, mithin auch, wenn sie das Vieh länger als gewöhnlich in den Ställen füttern, Dünger genug erlangen — sind im Stande ihre Felder zu diesem Gewächs gehörig zu düngen, (denn ohne hinlänglichen Dünger wird nichts daraus!) mithin können auch nur diese, wenn die Witterung gut einschlägt, auch übrigens das Feld gut bearbeitet worden, auf eine gute Erndte zählen. Weitere Auskunft darüber S. Traité sur la meilleure maniere de cultiver la navette et le colsat, et d'en extraire une huile dépouilée de son mauvais gout et de son odeur désagréable, par l'Abbé Rozier. Paris 1774. 8. Justi ökon. Schriften 1. S. 420 Hannöv. Magaz. 1765. wo verschiedene Aufsätze, und 1769. S. 519. Schrebers Samlung V. S. 184 und VIII. S. 414. Oekon. Nachr. IV. S. 890. Reichardts vermischte Schriften S. 52. Reichardts Land und Gartenschatz IV. S. 120. Schriften der Berner Gesellschaft 1762. III. S. 211. und 1764. II. S. 61.

Nach den Abhandlungen der Schwedischen Akademie (XXVI. S. 335) und dem Leipziger Intelligenzblatt (1768. S. 146.)

soll der zuerst in Schweden bekannt gewordene Oehlrettig oder chinesischer Oehlsamen, (Raphanus chinensis oleiserus) eine weit reichere und sichere Erndte, als der gemeine Rübsamen, liefern.

4) Den Mohn (Magsamen, Mahn, Papaver somniferum) der auf ein gedüngtes Land im April seicht gesäet wird. Den weissen (semine albo) und schwarzen oder blauen (semine nigro) Mohn. Der weisse Mohn, dessen Blätter etwas heller sind, wird theuer bezahlt, aber die Köpfe haben weniger Samen, als der blaue Mohn. Die Kapseln (Köpfe) werden abgesamlet und aufgeschnitten, der Same gereinigt, verkauft oder zu Oehl geschlagen. Die Samen überhaupt geben ein gesundes Oehl (in Frankreich nennt man es huile d' oeillet) welches dem gemeinen Baumöhl, welches man oft mit demselben verfälscht oder verbessert, vorgezogen wird. Da es bey'm Brennen weniger Rus giebt, als Baumöhl und Rüböhl, auch bey der gewöhnlichen Kälte nicht gerinnet, so dient es vorzüglich zu den Lampen. Auch werden die Samen in der Medicin genuzt, auch in Kuchen gebakken, und die ausgeschlage-

nes

nen Oehlkuchen sind dem Vieh sehr gesund. S. Reichardts Land und Gartenschatz IV. S. 47.

5) Den Tabak (Nicotiana tabacum) nehmlich den gemeinen Tabak, den türkischen oder kleinen Tabak, und den Soldaten Tabak; als die drey vorzüglichen Arten, die hier zu lande gebaut werden. Er wird, wenn die Nachtfröste vorbey sind, auf stark gedüngte Beete gesäet, hernach auf wohlgedüngtes Land verpflanzt, behakt und fleißig gejätet. Pflanzen, von denen man keinen Samen verlangt, werden die Blüthen, so bald sie sich zeigen, abgenommen. Die vom August bis September abgebrochenen Blätter müssen erst schwitzen, hernach werden sie auf starke Fäden gezogen, und auf reinlichen Böden getrokner. S. Oekon. Nachr. II. S. 536. 751. 866. Reichardts Land und Gartenschatz IV. S. 126. Von Ekkardt Oekonomie S. 70. Hannöv. Magaz. 1770. S. 450. Justi ökonomische Schriften I. S. 334. vom türkischen Tabak. Abhandlung der Schwedischen Akadem. XV. S. 40. vom Soldaten Tabak. Hannöv. Magazin 1767. St. 9.

6) Den Hopfen. Dessen verschiedene Abarten, welche man nicht unter einander mi-

schen darf, weil sie nicht zu gleicher Zeit reifen, sind: der frühzeitige Stauden — Hopfen, der kleine späte Hopfen, der weisse, der braune, der große länglichte Hopfen, oder, nach dem Ländern zu unterscheiden, der Böhmische, Braunschweigische, Polnische, Bayrische Hopfen ꝛc. Am besten geräth er, auf einen lokkern, etwas feuchten Boden. Was Bekmann, in seinen Grundsätzen der teutschen Landwirthschaft sagt: daß die Hopfengärten nie an Heerstrasen angelegt werden sollten — verdiente auch in Franken beherzigt zu werden. —

Die Keime (Fechser) werden im Frühjahre, nachdem das Land im Herbste gedüngt worden, 4 bis 5 Schuh, (in einem sehr guten Boden aber noch weiter) von einander eingesenkt. In den beyden ersten Jahren sind wenige Früchte zu erwarten. In den folgenden Jahren werden die Wurzeln im Frühjahre aufgedekt, beschnitten und gereinigt. Hernach wird der Hopfen an Stangen gebunden, behäuft, ausgeblättert und behakt. Er wird, wenn die Hopfen gelb werden, bey trokenem Wetter abgeschnitten; die Hopfen werden sogleich abgepflükt, schnell getroknet, und alsdann

dann in dichten Hopfenkammern, oder in Hopfenkasten, oder Säkken, aufgehoben. In eigenen Gegenden Deutschlands, hat man es schon mit Vortheil versucht, den Hopfen auf einigen dazu angelangten Darren, so wie in England, zu troknen (S. Tresenreuter S. 86. Allgem. Haushalt. und Landwissenschaft III. S. 49) nur in Franken nicht! Nicht selten beklagt sich der Landmann, wiewohl ohne Grund! über die Ausartung des Hopfens. Der Hopfen gehört zu denen Pflanzen, die getrennte Geschlechter haben. Da nun die Hopfen der weiblichen Pflanzen zur Braueren dienen, so pflanzt man auch nur diese. Wenn aber in benachbarten Hekken und Zäunen auch männliche wachsen, und jene von diesen befruchtet werden, so gehn aus den Samen auch männliche Pflanzen auf, die man alsdann ausrottet. Diesen Vorfall sieht der Landmann also fälschlich für eine Ausartung an. Es wäre wohl der Mühe werth zu untersuchen: ob nicht der Hopfen besser geriethe, wenn man auch zwischendurch männliche Pflanzen stehen liesse. —

Sehr oft wird der Hopfen vom Mehlthau angegriffen. Herr v. Linné vermuthet

in der Schonischen Reise S. 75. Diese Krankheit entstehe, wenn die Wurzeln von einem Nachtschmetterling (Phalaena humuli) beschädigt würden; wowider aber in Schrebers neuen Cameralschriften II. S. 391. wichtige Zweifel gemacht worden. Der Dünger von Schweinen ist in Leipziger Samlung II. S. 712. als ein kräftiges Gegenmittel empfohlen, aber auch ebendaselbst III. S. 121. für unwirksam erklärt worden. Der in den Schriften der Leip. Societ. II. S. 164. T. 1. Fig. 8. beschriebene Haken zum Ausziehen der Stangen, verdient nachgesehen zu werden. Weiter über den Hopfenbau S. T. U. L. Tresenreuters wirthschaftliche und rechtliche Abhandlung vom Hopfen, nebst der Uebersetzung von R. Bradleys Reichthum eines Hopfengartens. Nürnberg 1759. 4. Gleditschens physik ökon Abhandlung II. S. 350. Reichardts Land und Gartenschatz VI. S. 1. Oekon. physikalisch Abhandl. 1. S. 513. Oekon. Nachr. VI. S. 393. und VII. S. 173, 687. Schrebers neue Cameralschr. II. S. 421. III. S. 1. Justi ökonomische Schriften I. S. 160. Neue ökonom. Nachr. I. S. 339.

7) Den Krapp (Färberröthe Rubia tinctorum) der leicht in jedem, doch am besten in einem lokkern, etwas feuchten Boden fort

kömmt

kommt. Er wird aus Samen gezogen, bequemer und häufiger aber, durch Wurzeln mit Keimen, durch Schößlinge, oder durch Ableger vermehrt. Sie werden im Frühjahr oder im Sommer, weitläuftig auf ein gedüngtes Land gepflanzt, welches zuweilen gejätet, aufgelokkert, und an den Pflanzen behäuft wird. Im zweyten oder dritten Jahr werden die Wurzeln, im Herbst, aus der Erde genommen, vom Kraut und Schmuz gereinigt; erst an der Luft, und dann in Bakösen, oder (welches ungleich besser!) in besondern dazu eingerichteten Darren, vorsichtig getroknet, und alsdann verkauft. Bey Duhamel findet man eine solche Darre beschrieben und abgebildet; und in Bayley's advancement of arts p. 87. findet man ein Gestell, worauf das Troknen in freyer Luft geschehen kann. Der beste Grad der Wärme soll in einer Darre zwischen 100 und 110 Grad Fahrenzeit seyn.

Die Färberröthe soll in einigen Gegenden von Frankreich, Italien, der Schweiz, auch, wie Russel in Nat. history of Aleppo p. 32. meldet, um Aleppo wild wachsen, doch soll sie in etwas von derjenigen abweichen, welche

hier zu Lande gebaut wird. S. Haller hist. plant. I. p. 313. n. 708. Man hat in neueren Zeiten eine Färberröthe von Smyrna erhalten, die daselbst auf den Feldern wächst, und das ächte Roth von Adrianopolis geben soll. Sie soll dort Chiocboya, Eckme oder Hahala, und von den heutigen Griechen Lizari, genannt werden. Herr Tschiffeli sagt in den Schriften der Berner Gesellschaft 1765. St. II. S. 145, 149, sie unterscheide sich nur von der Seeländischen Röthe, durch ein schwächeres Ansehen, durch rahne Aehren, durch minder breite, minder grüne Blätter, durch kleinere, aber mehr durchscheinende Wurzeln; zu dem soll sie weniger Ableger, aber desto mehr Samen, und zwar im zweyten Jahr hervorbringen. Herr Professor Bekmann hatte das Vergnügen — Samen davon zu bekommen, welcher in einem wenig, nicht aber in einem stark gedüngten Boden aufgieng. Die Pflanzen, sagt er, haben sich ungemein vermehrt, blühen im August, haben aber noch nie reifen Samen getragen. Die Wurzeln, fährt er fort, scheinen an Farbe etwas reicher, als bey der gemeinen Färberröthe zu seyn.

Dambauenen hat, in den Schriften der Gesellschaft von Rouen, die Entdekkung bekannt gemacht, daß die Färber auch die frischen, ungetrokneten Wurzeln vortheilhaft brauchen können. Einen vollständigen Auszug aus diesem Aufsatz findet man in Mills Feldwirthschaft V. S. 305. Weiter hierüber nachzulesen: Mémoires sur la garance et sa culture, avec la déscription des étuves pour la déssecher et des moulins pour la pulveriser. Par M. Duhamel du Monceau Paris 1757. 4. Journal d'agriculture 1771. Juin. p. 59. Memoires de la societé d'agriculture de Rouen I. p. 241 II. p. 269. Museum rusticum X. S. 267. 287. II. S. 14. 286. VII. S. 299. Unterricht für den Churpfälzischen Landmann, wie die Färberröthe anzuziehen und zuzurichten. Manheim 1767. 8. Schriften der Berner Gesellschaft 1765. St. I. S. 135. Abhandl. der Schwed. Akademie XVII. S. 115. Justi ökonom. Schriften I. S. 342. Schlesische ökonomische Sam. I. S. 273.

8) Den Waid, der eine einheimische Pflanze ist, die in vielen Gegenden von Franken wild wächst. (Isatis tinctoria) Er kömmt in ein lokkeres, wohlgedüngtes und vom Unkraut gereinigtes Land. Wenn er im Herbst ausgesäet wird, so heißt er Win-

ter-

terwaid, geschieht die Aussat aber erst im Merz, so heißt er Frühlingswaid. Die jungen Pflanzen werden gejätet, und wo sie zu dicht aufgegangen sind, vermindert. Die Blätter werden, wenn sie eine Spanne lang sind, und die äussersten gelb werden, bey gutem Wetter, mit dem Waideisen, über der Wurzel, doch ohne solche zu beschädigen abgestoßen; und dieses wird, so oft es das Wachsthum der Pflanzen, erlauben will, wiederholt.

Die eingeerndten Blätter werden gewaschen, an freyer Luft zum Welken ausgebreitet, in der Waidmühle gemahlen, getreten, und zu Bällen oder Kugeln gedrükt. Diese werden auf Herden von Binsen oder Latten getroknet, und alsdann an die Waidhändler verkauft. Im zweyten Sommer läßt man, um Samen zu erhalten, eine hinreichende Menge Pflanzen, zur Blüthe und zur Reife kommen. Aus den Samen wird auch ein sehr gutes Oehl geschlagen. S. J. T. Bohadsch Abhandlung vom Gebrauch des Waids in der Haushaltung. Prag 1766. 4. Selecta physico-oeconom. II. S. 40. Allgem. Haushalt. und Landwissens. III. S. 119, V. S.

V. S. 114. Millers Gärtnerlexicon II. S. 623. Oekon. Nachr. IV. S. 8. 5. 6. D. G. Schrebers historische, physische und ökonomische Beschreibung des Waids. Halle 1752. 4.

9) Den Wau (Reseda luteola) der bey uns gleichfalls häufig wild wächst) zur gelben Färberey dient, und leicht in einem jeden, doch vorzüglich in einem etwas sandigen Boden fortkömmt. Der Same wird im August dünne und seicht ausgesäet, und im nächsten Sommer, werden die Pflanzen, wenn die meisten Samen reif sind, aufgezogen, getroknet und alsdann an die Färber verkauft. S. Deliberations et memoires de la societé de Rouen I. p. 275. Allgem. Haushalt. und Landwissens. III, S. 139., wilder Waid, Abhandlung. der Schwed. Akadem. XVII. S. 307.

10) Den Safran (Crocus sativus) dessen Zwiebeln im Junius oder August, in ein lokkeres, etwas sandiges, und ein paar Jahr vorher gedüngtes Land, welches in schmale Beete eingetheilt wird, 3 bis 4 Zoll weit von einander eingelegt. Die Beete werden vom Unkraut rein gehalten, und jährlich aufgelokkert. Die sich völlig geöfneten

Blu-

Blumen, werden in jedem Herbst, zur Zeit der Blüte alle Morgen vorsichtig eingesamlet, die Stigmate zu Hauße herausgenommen, und im Schatten, oder auf kleinen zu dieser Absicht eingerichteten Oefen, langsam getroknet. Um Johannis im 4ten Jahr, werden die Zwiebeln, wenn das Laub abgestorben ist, wieder aus der Erde genommen, von ihren jungen Nebenzwiebeln getrennt, auf einem lüftigen Boden abgetroknet, und im August wieder in einem neu angelegten Safran Garten verpflanzt. Duhamel in Histoire de l'academ. à. Paris 1728. p. 100. und Ehrhardt in ökonomischer Pflanzenhist. II. S. 54. erwähnen einer Art Trüffeln (Lyccperdon) welche die Zwiebeln des Safrans angreifen, und ein anstekkendes Uebel seyn sollen. Hier zu Lande leidet der Safran zuweilen von einem frühen Herbstfroste, so, daß er nicht jährlich blühet. — Millers Gärtnerlexicon I. S. 890. Journal de l'agriculture 1766. Decembre. Allgemeine Haushal. und Landwissenschaft III. Justi ökon. Schriften II. S. 119. Ehrhardts ökon. Pflanzenhist. II. S. 50. Hannöv. Magaz. 1766. S. 498.

11) Den Saflor (Carthamus tinctorius) welchen einige fälschlich wilden Safran nen-

nen. Die Samen des Saflors werden im Frühjahr, auf ein wenig, und nicht frisch, gedüngtes Land, eingesetzt, die jungen Pflanzen gejätet, und wo sie zu dicht stehn, vermindert, nie aber versezt, auch nicht begossen. Wenn die Blüten etwas welk und dunkler geworden sind, zieht man sie herunter, troknet sie im Schatten, und verkauft sie den Seidenfärbern. — Man hat zwey Arten des Saflors, eine mit größeren, die andere mit kleineren Blättern; lezrere wird der ersten vorgezogen. Zuweilen erwachsen aus den Samen sehr stachlichte Pflanzen, von denen man nur ungern Samen zur Aussaat nimmt, weil sie kleinere Blumen geben. S. Novi commentarii societatis scient. Götting. IV. p. 89. Reichards Land und Gartenschatz IV. S. 844. Oekon. Nachr. IV. S. 844.

Wenn der Saflor dem orientalischen gleich kommen, nehmlich, weniger gelbe Farbe, als der gewöhnliche Teutsche enthalten soll, so wird er ausgewaschen, ausgedrükt, wieder an der Luft im Schatten abgetroknet, und dicht eingepakt. Bisher brauchte man nur die rothe Farbe, und auch diese nur zur

Seide:

Seide: in den Schriften der göttingischen Gesellschaft der Wissenschaften ist aber — wenn ich nicht irre: von dem Herrn Professor Bekmann — durch Versuche bewiesen: daß man sowohl die gelbe, als die rothe Farbe, auch auf Wolle brauchen könne. Die Samen, die auch nach der Erndte der Blüthen reifen, dienen zu Oehl, zum Futter der Hühner, und das gedörrte Laub zur Winterfütterung der Schaafe und Ziegen, die Stengel zur Feuerung S. Grundsätze der teutschen Landwirthschaft von Johann Bekmann Professor der Oekonomie zu Göttingen 1. Theil 1. Hauptstük S. 410.

12) Das Süßholz, (Glyryrrhiza glabra) wird in Franken am stärksten in der Gegend um Bamberg gebau't. Es nimmt mit einem lokkern, etwas sandigen Boden vorlieb. Die Wurzeln, welche wenigstens 10 Zoll lang, und mit einem Auge versehen seyn müssen, werden im Frühjahr, nachdem das Land vorher gedüngt worden, eine Elle weit von einander so tief eingelegt, daß das oberste Ende fast zwey Zoll mit Erde bedekt wird. Nachdem die Wurzeln 3 oder 4 Jahre im Lande gelegen, in welcher Zeit zuweilen das

Un-

Unkraut weggeräumt, und die Erde aufgelokkert wird, werden die größten zum Verkauf herausgehoben, und die kleinen oder die Nebenwurzeln, zum künftigen Zuwachs in der Erde gelassen, oder auch (welches ungleich besser ist) in ein frisches Land verpflanzt. Es ist freylich Schade, daß man diese Pflanze in manchen Gegenden von Franken ganz ausser Acht läßt, da sie z. B. in England, wo doch das Land, wenigstens noch einmal so hoch, als in den meisten Theilen von Teutschland, genuzt werden kann, mit großem Vortheil gebaut wird, und der Preiß des Süßholzes bey uns und in England fast einerley ist. —

Ein ungenannter Beobachter, der sich, wie das Süßholz im Bambergischen gebaut zu werden pflege? — bey unterschiedenen Gelegenheiten erkundigt, auch ein und anderes mit Augen daselbsten gesehen hat; sagt unter andern:„ der Bau desselben, ist sogar künstlich, auch sogar geheim nicht. Wird es im Felde allein gebaut, so wirft es wenig Nutzen ab. Daß der Boden daselbst mit Sand vermischt sey, ist bekannt. Und doch habe ich in einem guten fetten Leinenfeld dasselbe recht

schön erbaut. Im Herbst wird das Feld 3 Schuh tief gewendet (ragolet) wenn der Wendgraben die Hälfte wiederum, mit Erde vollgemacht worden, so werden die dünnesten Wurzeln einzeln hineingestreut, und mit der übrigen Erde vollends eingegraben. Und so wird es bey jedem Wendgraben gehalten. Im Frühjahr wird ein solcher Platz wohlgedüngt, und zu gehöriger Zeit Weißkraut Pflanzen hineingesezt. Es können zwar andere Gewächse auch darinnen gebaut werden, und es geschieht auch. Allein Wurzelgewächse gehen zu tief, und der teutsche Klee läßt zu wenig Feuchtigkeit hinunter. Drey Jahre bleibt es ruhig liegen. Alle Jahre wird es gedüngt, und Kraut dazwischen gebaut. Nach gedachten 3 Jahren wird das Feld wiederum 3 Schuh tief gewendet. Alles Gewürzel, das man habhaft werden kann, herausgenommen, davon das dünneste, wenn der Wendgraben zur Hälfte zugearbeitet, wiederum hingestreut u. s. w. Das Geheimniß besteht also hauptsächlich darinn, daß, weil andere Dinge auf dem Felde zugleich erbau't werden, das Süßholz fast umsonst zu stehen kommt. Die kurzen, dikken, unscheinlichen Wurzeln wer-

den

den gesotten, und der bekannte Lakrizensaft daraus verfertigt. S. Museum rusticum II. S. 21. Abhandl. der schwed. Akademie VI. S. 226. Fränkische Saml. V. S. 523. Oekon. Nachr. IV. S. 866. Justi ökon. Schriften I. S. 323. Allgemeine Haush. und Landwissenschaft III. S. 166.

13) Die Karten, Weberdistel (Dipsacus fullonum sativis) welche billig jedes Land (so wie es in der göttingischen Funkischen Manufaktur im Garten geschieht) selbst bauen sollte, damit die Tuchbereiter nicht allenthalben genöthigt wären: sich — wegen des hohen Preißes, lieber der angenuzten dräternen Streichen der Tuchmacher zu bedienen. Herr v. Linné hält die Karten für eine Abart der bey uns (zumal in Franken häufig) wild wachsenden. Das Gegentheil behaupten Miller im Gärtnerlexicon II. S 59, und Herr v. Haller Hist. plant. I. p. 85. Ferner darüber nachzulesen: Déliberations et mémoires de la societé d'agricul. de Rouen II. p. 190. Journal oecon. 1760. Nov. p. 498 Gemeinnüziger Vorrath auserlesener Aufsätze I. S. 715 Museum rusticum VI. S. 70. Allgem. Haush. und Landwissenschaft III. S. 294.

Dieß wären nun ohngefähr, die sogenannten Fabrik und Manufacturpflanzen, die von No. 1. bis 13. zwar in Franken gebau't doch mit Ausnahme des Tabak und Flachsbaues, nur aus Liebhaberey, nur im kleinen (ohne beträchtlichen Gewinst möchte ich sagen!) daselbst gebau't werden. Wer seine Felder, durch den schon eingeführten Getreydebau zum höchsten Ertrag zu bringen weiß (wo nehmlich der Preiß des Getreydes, die darauf verwandte Arbeit und Sorfalt mehr, als der Anbau irgend eines andern Products lohnt) der thut auch in aller Rükficht besser, der handelt in aller Rükficht wirthschaftlicher (zumal wenn es ihm nicht an den gehörigen Absatz seines Getreydes fehlt, welches aber, der Ausfuhre halber, nie der Fall in Franken ist; es müßte dann ganz vorsätzlich, durch eine leidige, übelverstandene Sperre bewirkt werden) wenn er sich nicht mit dem Anbau mehrerer Produkte zugleich einläßt, die wiederum mehreren Fleiß, mehreren Zeitaufwand, und mehrere Aufsicht (deren Unterlassungsfall immer theuer genug bezahlt werden muß) erfordern. Je weitläuftiger das Geschäfte wird, in welches man sich einläßt, desto schwerer ist

es

es zu übersehen, desto unsicherer der beabsichtigte Gewinst, da man von allen Seiten fehlt, betragen wird, überal zu kurz kömmt — desto gröber mithin das damit verknüpfte Risiko. Entweder muß man den Getreydebau allein, oder den Anbau der Fabrik und Manufakturpflanzen allein, zum besondern Gegenstand seines Fleisses und Augenmerks machen, um diesen Gegenstand gehörig, und so umfassen zu können, als es — um einigen Gewinst daraus zu ziehen, schlechterdings erforderlich ist. Ausserdem folgt (juristisch zu reden) fast immer damnum emergens auf lucrum cessans!

Wenn ein auch noch so beträchlicher Winter und Sommerflur, mit Winter und Sommergetreyd bestellt ist, so bin ich so ziemlich im Stande, mein Geschäfte — da sich doch immer alles auf einen und demselben Gegenstand concentrirt, zu übersehen — die Arbeit ist dann nie getheilt, die dabey angestellten Arbeitsleute, sind dann nicht zerstreu't: das Geschäfte kann mithin alsdann wie aus einem Gesichtspunkte übersehen, der gehörige Zeitpunkt (da keine andere Arbeit im Wege ist)

benuzt, und die sorgfältigste Aufsicht, Fleiß und Ordnung, auf alle einzelne Rubriken dieses ganzen Geschlechts verwandt werden.

Wie aber, wenn ich z. B. zehnerley verschiedene Dinge auf jeden Flur meiner Markung bauen wollte? — würde ich dann auch gleiche Sorgfalt, auf jeden einzelnen dabey vorkommenden Gegenstand zu verwenden, gleichen Nutzen daraus zu ziehen im Stande seyn? — Zehnerley verschiedene Gewächse, setzen zehnerley verschiedene Zurichtungen des Bodens, zehnerley verschiedene Zeitpunkte der Aussat, zehnerley verschiedene Zeitpunkte der Reife, mithin auch der Erndte, zehnerley verschiedene Manipulationen, und überdieß noch zur Aufsicht des Ganzen, einen Menschen mit Argusaugen voraus, der dieß ganze Geschäfte, in seinem ganzen Umfange, zu übersehen im Stande. Wo so vielerley durcheinander gebau't wird, wird bey alledem im Ganzen nichts gebau't: Denn wenn auch die Erndte jedes einzelnen Produkts, noch so ergiebig ausfällt, so ist der Ertrag jedes kleinen Theils, im Verhältniß des Ganzen, doch immer so beschaffen: daß es kaum eine Kaufmannswaare ab-

abgiebt. Man hat alsdann recht viele, von einander verschiedene und kleine Haufen auf den Boden, weiß aber nichts davon an den Mann, und, was noch weit schlimmer, die darauf verwandten Kosten, nicht wieder herauszubringen. Rapsmohn u. dergl. m. wenn es als Kaufmannswaare verschikt, und mit Profit abgesezt werden soll, muß in Quantität gebau't werden. Doch meine Absicht geht nicht dahin, weitläuftig zu werden.

Jezt bleibt mir noch übrig — ehe ich diesen Abschnitt ganz beendige, der Kohlwurzel und Zwiebelgewächse zu gedenken, welche theils in Küchengärten, theils auf Gartenäkkern, Gartenfeldern oder Gartenländern, auch Zahnfeldern gebaut werden. (Plätze die den Artfeldern entgegen gesetzt werden, Gartenrecht haben, das heißt: die der Huth und Trift nicht ausgesezt sind, und dennoch nicht befriedigt, oder nicht mit Hakken und Zäunen umgeben sind. (Vom Gartenrechte S. Hofmann in ökonom. Nachr. VIII. S. 32.)

Dasjenige, was einem Platz den Namen eines Gartens giebt, ist also die Befriedigung,

wodurch Menschen und Vieh abgehalten werden. Zu diesen Befriedigungen oder Hakken bedient man sich in hiesigen Gegenden, des Weisdorns, Mehldorns (Crataegus oxyacantha) eine einheimische Pflanze, die auf jedem Boden nur nicht auf ganz dürren Sande, fortkömmt, und die, wenn die Hekke durchflochten wird, die beste Befriedigung abgiebt. S. Hannöv. nüzl. Saml. 1756. S. 107. Hannöv. Beyträge 1760 S. 731.

2) Des Hollunders oder Flieders (Alhorn, Sambucus nigra) der leicht und schnell wächst, auch das mehreste Vieh abhält, aber eine breite, und, nach einigen Jahren, unten löcherige Hekke giebt, die deswegen ein beständiges Zupflanzen erfordert. S. Schrebers Samlung V. S. 195. Physik. ökon. Abhandl. V. S. 706. Hannöv. nüzl. Saml. 1758. S. 1041. von dem verschiedenen Nutzen des Hollunders.

3) Der Birken (Betula alba) welche in sandigen Gegenden, in zwey Reihen, auf Wälle, die von Rasen aufgesezt, und inwendig mit Erde ausgefüllt sind, mit großem Nutzen, zur Befriedigung gepflanzt werden. S. Hausvater III. S. 104.

4) Der Weiden. (Salices)

5) Des

5) Des Schwarzdorns oder Schlehendorns (Prunus spinosa) diese sollten aber nicht dazu angewendet werden, denn sie taugen nicht zu Hekken. So wie die Hekken von Hainbüchen (Hagenbüchen Carpinus betulus) Rainweiden (Zaunriegel Liguſtrum vulgare) wilden Jasmin (Philadelphius coronarius) Spindelbaum (Hahnenblätgen Evonyums europaeus) Zaunkirschen (Strüßern Lonicera xylosteum) Buchs ꝛc., mehr zum Vergnügen und zur Zierde, oder zu Abtheilungen und Einfassungen, als zur wirklichen Befriedigung dienen. S Hausvater III. S. 65. Anweisung wie allerley Arten von Hekken, auch andere Vermachungen, anzulegen und zu warten sind. Gleditsch physikalisch. botanische Abhandlungen II. S. 395. von den Stauden, die sich zu Hekken schikken. Oekonom. Nachr. V. S. 329. und VIII. S. 643. Allgem. Haushalt, und Landwissenschaft I. S. 401. wovon ein Auszug im Forstmagazin V. S. 194. Krausens Gärtnerey.

Hin und wieder werden in Franken auch Hekken aus verschiedenen Stauden zusammengesezt, vor welchen vermischten Hekken aber, doch immer die unvermischten einen Vorzug haben. Auch die todten Befriedigungen sind hier zu

Lande von häufigem Gebrauch. Sie sind zwar vergnüglicher und kostbarer, aber doch, in gewissen Fällen allein möglich, und in andern sogar nüzlicher als die Hekken. Man verfertigt sie von festem Holze, von trokenem Reisig, von Erde, (Wälle und Wällenwände, werden aus Thon oder Leim, mit untermischten Stroh und Spreu, aufgeführt. Ihre Bereitung ist angeführt in: Schönbach Versuch eines Vorschlags zur holzsparenden Bauart Berlin 1768, 4 Bogen in 8. Oekon. Nachr. XIII. S. 760) von Steinen, und zuweilen umschließt man auch ein Land mit einem Graben.

Schon erwähnte Kohlwurzel und Zwiebelgewächse — die auf diese Gartenäkker — Gartenfelder oder Gartenländer zu stehen kommen, werden in ein gedüngtes Land gesäet — und hernach in hinreichender Weite verpflanzt. Daß diese Gartenäkker alljährlich mit derselben Frucht bebaut, und alljährlich zu diesem Behuf gedüngt werden, glaube ich schon angeführt zu haben.

Zu denen Gewächsen, welche vorzüglich und durchgängig auf diesen sogenannten Kraut-

Krautfeldern gebau't werden, gehören: die vornehmsten Kohlarten; nehmlich der gemeine weise Kopfkohl (weises Kraut, Kappus (Brassica capitata serotina compressa major) der rothe Kopfkohl (Brassica oleracea rubra) der Savoyenkohl, Wersing (Brassica sabauda) der grüne Wersing (Brassica sabellica) der braune Kohl, Krauskohl, Federkohl, (Brassica seleniſſia) der pommersche Kohl (Brassica sativa rubra aperta laevis) der Schnittkohl (Brassica oleracea sabellica, non capitata) die Kohlrabi, Kohlrüben über die Erde (Brassica gougglodes) die Kohlrabi unter der Erde, Kohlrüben unter der Erde, Klumperrüben (Brassica napobrassica) die Runkelrüben, oder Mangoldbeete, Dikrüben, Dikwurzeln, Burgunderrüben, Raunschen, Raunscheeren, Ranges (Beta altissima) rothe Rüben (Beta rubra vulgaris) Meerrettich, Kreen (Cochlearia armoracia) die Tartuffeln, Erdtuffeln, Cartuffeln, Cartoffeln, Erdbirnen, Grundbirnen, Rudeln, Knollen (Solanum tuberosum) mit weisen Blumen, und weissen, etwas runden Knollen, und mit violet röthlichen Blumen, und großen länglichen höckerichten Knollen, mit röthlicher

Haut,

Haut, und weissen Fleische. Die Erdäpfel — Erdartischokken (Helianthus tuberosus) welche nicht mit den Tartuffeln zu verwechseln, die Zwiebeln (Allium cepa) die Saubohnen (Vicia faba) die Futterbohnen, Roßbohnen, Pferdebohnen (Faba minor sive equina.)

Auf dieser Liste wird man mehrere Gewächse vermischen, die zwar in Franken, aber nicht auf freyen Felde, sondern in den Gärten gebaut werden, und diese umfaßt dermalen mein Plan nicht. — Die Zurichtung des Feldes zu schon angeführten Kraut und Wurzelgewächsen ist folgende: im Frühjahr wird das dazu bestimte Land geakkert, gedüngt, der Dung untergeakkert, und vor dem Pflanzensetzen gestupft, das heißt: man haut mit einer breiten Haue, wo die Pflanze hingesezt, oder der Erdapfel hingelegt werden soll, etwas Erde heraus, die dann, wenn die Pflanze gesezt, oder der Erdapfel gelegt ist, wieder auf ihren gehörigen Standort heran gezogen wird.

Diese ausgesezten Pflanzen, werden nun, von diesem Zeitpunkt an, bis zu ihrer gänz-

gänzlichen Reife, um das Unkraut zu vertilgen, und den Boden zur Aufnahme der in der Luft enthaltenen Nahrungstheilchen geschikter zu machen, zwey bis dreymale behakt, das heißt: der Boden wird rings um die Pflanzen herum jedesmal aufgelokkert, bey den Erdäpfeln immer mehr an die Pflanze herangezogen, und bey den übrigen Pflanzen, z. B. dem Ranges — davon hinweggezogen, so daß der Ranges am Ende wie ganz nakt, von aller Erde entblößt dasteht. Während dieser Zeit werden nun auch die Pflanzen — Ranges — Kraut — Kohl ꝛc. mehremale abgeblattet, nemlich ihrer äussersten Blätter beraubt, und diese, dem Rindvieh, oder vielmehr dem Melkvieh zur Fütterung vorgelegt.

Jezt will ich zur näheren Beleuchtung des Ganzen schreiten, und bey den verschiedenen Verfahrungsarten, meine Meynung hinzufügen, oder vielmehr mein Urtheil fällen: ob mir dieß oder jenes, zwekgemäs oder nicht zu seyn scheint ?*) Der Mensch ist ein Gewohn-

*) Was die Krautäkker an sich selbst anlangt, so sind es hauptsächlich solche Felder, die nicht im

wohnheitsthier! pflegt man im gemeinen Leben zu sagen. Und wer sollte die Richtigkeit dieses

zu leimig sind, sondern einen zwar fetten, aber auch zugleich lokkern Boden haben, weil ein leimiges Feld, bey anhaltender Dürre gleich zu fest wird, auch, wenn es alsdann regnet, dieser Boden die Nässe nicht so leicht, wie ein lokkerer anzieht, sondern der Regen, ehe er ihn erweichen kann, davon abläuft. Viele die keine bessere Art von Felder haben, suchen nun freylich die besten, unter diesen schlechteren dazu aus. Wer es haben kann, wer nehmlich Dünger genug hat, der schaft — ehe der Akker gestürzt wird, etwas kleiner Dünger darauf, läßt solchen recht gleich breiten, und noch im Herbst mit unterakkern. Dieses bringt dem Kraut vielen Nutzen, weil sich die Kraft des Düngers den Winter über recht gut zertheilt und einzieht, und im Frühjahr vermengt sich dieser klare Mist bey der Zurichtung recht mit dem Erdboden, und kann folglich hernach den Pflanzen eine recht gleiche Kraft mittheilen, wodurch sie, weil sie so zu sagen, eine rechtgleichmäßige Düngung bekommen, beynahe alle gleichschöne Krauthäupter bringen, wenn sie nehmlich auch mit der gehörigen Sorgfalt gepflanzt und nicht so obenhin angeklebt worden sind. Die Krautäkker werden im allgemeinen etwas tiefer als gewöhnlich geakkert. — Der Pflanzer macht

wenn

ses Satzes nicht schon an sich selbst in Erfahrung gebraucht haben? — Die Gewohnheit bei

— wenn das Kraut gesezt wird — mit dem Zuger, oder einem dazu bestimmten runden Holz — ein kleines Loch, sezt die Pflanze gerade hinein, und drükt sie dergestalt mit den Fingern an, daß bey der Pflanze gleichsam ein Grübchen bleibt, welches seinen guten Nutzen hat, wenn Regen kommt, weil alsdann das Wasser nicht so gleich abläuft, sondern in diesen Grübchen stehen bleibt, und alsdann zum Wachsthum der Pflanzen nicht wenig beyträgt. Die Pflanzen werden ferner etwas ausgesucht, und nicht alle schlechte ohne Unterschied gesetzt. Manche sind madig und dann meist dikstielig, andere haben keine Herzchen u. dergl. m. Beym Krautpflanzen sind ein paar Leute angestellt, welche den Pflanzern die Pflanzen bringen, und diese suchen sie dann auch gleich etwas aus. Dann werden die Pflanzen auch nicht zu alt, und nicht von zu geilen Pflanzenbeeten genommen. Denn wenn die Pflanzen auf einem guten Pflanzenbeet gezogen worden, so überwachsen sie sich nicht nur, sondern wenn sie alsdann auf schlechtern Boden kommen, als der, darin sie gezogen worden, so kommen sie selten gut fort, und wird auch keine rechte Staude oder Haupt daraus. Die Pflanzen müssen aus guten Samen auf mittelmäßigen

Boden,

beherrscht aber nicht nur die Menschen, sondern sie äussert auch ihre mächtigen Einflüsse auf leb.

Boden, und nicht in schattigen, sondern an freyen Orten gezogen werden. Aus solchen auf leichten Boden dauerhaft gemachten Pflanzen werden, alsdann die schönsten Krautstauden und Häupter, wenn sie in ein gutes und tesseres Land kommen, als sie vorher gehabt. Wenn bey anhaltender Dürre, gleichwohl mit der Krautpflanzung nicht länger auf Regen gewartet werden kann — so verfährt man hin und wieder folgendermasen: Man läßt ein mit Mistjauche angefülltes Faß auf das Feld schaffen, läßt zugleich auf einem dazu schiklichen Plaz etwas klare Erde zusammenbringen, und diejenigen Personen, welche den Pflanzern die Pflanzen zutragen, tauchen erstlich die Pflanzen in die Mistjauche und alsdann in die klare Erde. Wenn es sehr trokken ist, so werden noch überdieß etliche Faß Wasser auf den Akker gefahren, und jede Pflanze wird noch besonders damit angegossen, wodurch alsdann die Pflanzen etwas Feuchtigkeit erlangen, und sich sehr bald wenn auch die Witterung noch einige Zeit trokken bleibt, bewurzeln. Es ist besser ein wenig zu dik als zu dünn zu pflanzen: denn wenn die Pflanzen auch noch so vorsichtig und gut gesezt worden, so bleiben doch immer einige, theils

wegen

leblose Dinge. So wie ein Kind, dessen Natur durch verzärtelte Wartung und Pflege ver-

wegen trokener Witterung, theils wegen Schadhaftigkeit der Pflanzen zurük; und aus dem Nachgepflanzten wird meistentheils wenig oder nichts. Wenn aber die Pflanzen zu dik gesezt worden, so kann man sich immer eher helfen, und die schlechtesten darunter im Nothfall wieder zur Fütterung anwenden. Das Pflanzen selbst, geschieht theils früh', theils spät. Schon im Monat May, auch erst im Monat Juni. Beydes hängt, so wie bey allen Feldfrüchten, von der dazu nöthigen Witterung ab. Viele — und dieß ist gar nicht unrecht! richten sich so ein: einen Theil früh' und den andern spät zu pflanzen. Wenn alsdann das eine auch nicht geräth, so kann doch das andere gerathen, und das schlechtere bleibt noch allezeit eine gute Fütterung für's Vieh. Wenn man im Frühjahr mit der Zurichtung des Akkers hat zeitig fertig werden können, so giebt das früh' Gepflanzte — besonders wenn trokene Sommer erfolgen — öfters sehr schönes Kraut. Hat man aber seinen Krautakker, wegen häufiger Nässe, im Frühjahr nicht zeitig genug zurichten, auch, wegen der darauf erfolgten Dürre, das Pflanzen bis zu dem dazu nöthigen Regen verschieben müssen, und erst zu Ende des

verwöhnt worden, grobe Speisen, rauhe Witterung, Anstrengungen des Körpers u. dergl. m.

in

Monats Juni bewirken können, so geräth es demohnerachtet auch meist noch alsdann ganz gut. Das Kraut wird, sobald sich das Gras einfindet, gehakt oder gehäufelt, damit das Unkraut nicht überhand nehme. Das zweytemal wird es gehakt, wenn es schon erwachsen, und hübsche Blätter hat, oder, wenn das Gras wieder überhand nehmen will. Das Kraut liebt einen lokkern Boden mehr als einen festen, gedeiht auch viel besser im ersteren als im lezteren, weil es sich im lokkern Erdreich viel besser, als im festen, bewurzeln, und folglich die Kraft des Düngers auch besser an sich ziehen kann. Ein Baum, oder eine Pflanze, welche im guten Erdreich viele Wurzeln um sich machen kann, kann dadurch auch mehr Nahrung an sich ziehen, besser wachsen, und schönere Früchte tragen. — In nassen Feldern, und zumal wenn etwa noch vieler Regen folgt, wird es etwas höher gehäufelt, damit die überflüßige Nässe sich abziehen, und den Wurzeln keinen Schaden zufügen kann. Wenn aber der Sommer trokken ist, so werden die Häufchen nicht so hoch und nahe nach dem Strunke zugezogen, sondern etwas breiter und niedriger gemacht, damit die Wurzeln nicht

so

m. in der Folge bey weitem nicht so gut, als ein ungleich härter erzognes Kind vertragen

 kann,

so ganz von der Erde entblößt werden, in welchem Fall ihnen die Sonne die nöthige Feuchtigkeit entziehen würde. Die meisten unter den fränkischen Landwirthen, die sich — gutes Kraut zu erbauen befleissen — erbauen auch den dazu erforderlichen Samen selbst, und lassen zu diesem Behuf im Herbst, wenn das Kraut hereingeschaft wird, die schönsten Krauthäupter, welche kurzstrünkicht sind und rechte derbe, runde, niedergedrükte Köpfe haben — mit den Wurzeln ausziehen. Damit nun diese zu Samen bestimmten Krauthäupter im Winter nicht erfrieren, so lassen sie solche entweder im Keller oder an einem andern Orte, wohin es nicht frieren kann, bis zum Frühjahr aufbewahren: Hierauf werden sie, wenn die Witterung warm genug dazu ist, und keine Fröste mehr zu vermuthen sind, ins Land gesezt, woselbst sie blühen und Samen tragen, welcher hernach, wenn er reif ist, eingesammelt und zum Säen aufbewahrt wird. Dieser Same wird zeitig, aber nicht auf ein geiles Land gesäet, weil sich die Pflanzen daselbst leicht überwachsen, welches eine Verhinderung ihres guten Gedeihen bey'm Verpflanzen wird; deshalb wird ein etwas magerer, aber nicht ganz

schlech-

kann, eben so verhält es sich auch mit den Gewächsen. Die in Mistbeeten gezogenen Pflanzen, gelangen, wenn man sie in ein schlechteres Erdreich versezt, nicht zu der Größe und Vollkommenheit, wie jene, die gleich durch den Samen in das dazu bestimmte Erdreich gebracht, und nicht erst wieder auf andres Beet versezt worden, sondern, gleichsam wie von ihrer Geburt an, auf ein und denselben Boden stehen geblieben sind. Dieß hat, meines Erachtens! zwey Ursachen zum Grunde. Die eine habe ich so eben angeführt: sie findet sowohl bey Bäumen, als zärteren Pflanzen statt. Eine Pflanze die einmal an einen guten Boden gewöhnt ist, wird nicht leicht mit einem schlechteren Boden vorlieb nehmen: sie kann wenigsten unmöglich in diesem so gut als in jenen gedeihen, in einem ihr unangemessenen Boden, nicht zu den Grad der Vollkom-

schlechter Boden dazu genommen. Da die Pflanzen einen Hauptfeind an dem Erdfloh haben, welcher öfters, wenn sie noch jung sind, weder Blat noch Stiel von ihnen übrig läßt, so ist es gut: wenn sie früh' gesäet worden, weil sie alsdann vor der Ankunft des Erdflohes mehrere Härte erlangt haben, so daß er ihnen um so weniger Schaden zufügen kann.

kommenheit gelangen, den sie zu erlangen fähig ist. Umgekehrt, nehmlich aus schlechten in guten Boden, läßt sich die Sache wohl hören — weil alsdann die, bey einem schlechteren Boden eintretenden Umstände, die dem gehörigen Wachsthum und guten Gedeihen der Pflanzen hinderlich sind, wegfallen. Bey alledem aber ist diese Verfahrungsart mehr zu widerrathen, als zu empfehlen: denn es liegt zu deutlich am Tage, daß das Versetzen der Pflanzen, welches ich als die zweyte Ursache annehme, eine äusserst fehlerhafte und schädliche Gewohnheit ist. Es ist ja fast unmöglich eine Pflanze auszuziehen, oder auszuheben, ohne ihre zarten fast unsichtbaren Haarröhren, Fäserchen oder Wurzeln zu beleidigen, oder ohne die zärtesten zurükzulassen. Auch die geübteste und geschikteste Hand, die mit möglichster Vorsicht und Behutsamkeit, bey dem Ausziehen der Pflanzen zu Werke geht, wird es nicht vermeiden können, Wurzelfäserchen dabey zu zerreissen, und die Pflanze selbst der Art zu beschädigen. Eine solche beschädigte Pflanze, steh't dann eine lange Zeit, gleichsam in ihrem Wachsthum stille, weil sie den zu ihrem Wachsthum

oder zu ihrer Ausbildung bestimmten Pflanzenschaft, zur Widererfetzung der verlohrnen, und im Boden zurükgebliebenen Wurzeltheilchen, verwenden muß. Wenn sie auch nicht beschädigt ist, so steht sie — wenn gleich nicht so lange — dennoch auch in ihrem Wachsthum stille, denn sie muß ja wiederum Zeit gewinnen, sich fest wurzeln zu können, und dieß wird ihr nicht selten durch die ungeschikte Hand oder Unachtsamkeit dessen, der die Pflanzen fezt — äusserst erschwert. Die Art, nach welcher ich auf hiesigem Gute mit den Kraut, Kohl und Rüben-Pflanzen verfahre, scheint mir deshalb um so viel empfehlungswerther und der Nachahmung würdig zu seyn, da ich nicht allein alle angeführte Mängel und Fehler dabey vermeide, sondern auch meine Absicht um so viel gewisser und geschwinder dadurch erreiche. Wenn das zu diesen Gewächsen bestimmte Feld, gehörig bedüngt, und mit dem Pfluge bearbeitet ist, so bediene ich mich, statt es in gewöhnliche Beete zu theilen, des kleinen Pflugs oder Cultivators, welchen Herr von Chateauvieux erfunden, und den man in J. Mills vollständigen Lehrbegrif von der praktischen Feldwirthschaft

II. B. Leipzig 1764. S. 107. u. f. beschrieben findet. Zu dieser Arbeit lasse ich das doppelte Streichbret daran machen, und — nach Schubarts Vorschrift — eine Furche in die Höhe pflügen, so daß der ganze Akker aus solchen erhabenen Rükken von einer Furche, die durch die ausgeakkerte tiefe Furche, voneinander abgesondert sind, besteht. Jede dieser Furchen ist bey mir um einen Fus (denn der Vorschrift nach, sollte es um eine Elle seyn, wozu aber unnöthigerweise cultivirtes Land verlieren?) von der andern entfernt: mitten auf den höchsten Platz dieser erhabenen Furchen, lasse ich den Ranges oder Runkelrüben, Kraut, Kohl und dergleichen Samen säen, und die überflüßigen Pflänzchen, wenn sie 4 Blätter haben, da, wo sie zu dichte stehen, herausziehen (welches, wenn sie auch nicht weiters verpflanzt sondern weggeworfen werden, ein ganz unberächtlicher Verlust ist) um den übrigen desto mehr Freyheit und Raum zu verschaffen, sich gehörig ausbreiten zu können. Wenn — hauptsächlich die Rangeswurzeln — eines kleinen Fingers stark, oder noch etwas stärker sind, so werden sie behakt, und zwar wird die Erde, so viel möglich von

der Wurzel ganz hinweggezogen, und nicht — wie es allenthalben üblich! — angehäufelt. Indem nun also die Pflanzen auf dem erhabenen Erdrükken stehen, so zieht sich die Feuchtigkeit in die Tiefe, und durch das Behakken werden gleichsam Queerfurchen gemacht, und die erste tiefe Furche wieder angefüllt; so daß hierdurch die nöthige Feuchtigkeit an alle äusserste Wurzelenden gebracht, und von dem Kerne entfernt, hierdurch aber das Wachsthum unglaublich viel befördert und beschleunigt, die Fäulung der Blätter und des Kerns aber verhindert wird. Ich laß nach dieser Methode die Ranges nur einmal behakken, es sey dann, daß viel Unkraut vorhanden wäre, oder die Rübe noch zu tief in die Erde stäke, und dieselbe den um sie herum etwa fest gewordenen Boden nicht trennen könnte, in welchem Fall noch ein Behakken, noch eine Trennung der Erde von derselben erfolgt, damit die Ranges ungehindert in die Dikke wachsen können. Erwähnter Pflug oder Cultivator ist auch bey Bearbeitung des Feldes zu andern Früchten mit großen Nutzen zu gebrauchen — besonders zu Anakkerung der Erdbirnen und des gewöhnlichen Krautes, und es ist unglaub-

glaublich, wie viel Zeit und Lohn dadurch erspart wird, und auf der andern Seite unbegreiflich: daß die Franken noch immer so viel Zeit und Kosten auf das unnöthige häufige Behakken verwenden. Die Ranges, die ich im vorigen Jahre, auf beynahe 20 Morgen (die genau dieser Vorschrift nach behandelt worden waren, stehen hatte) zeichneten sich merklich vor jenen aus, die meine Nachbarn im wohlgedüngten Felde gebaut, ohnerachtet diese 20 Morgen nicht den mindesten Dung bekommen hatten, und die darauf stehenden Ranges nur ein einzigesmal behakt worden waren.

Was das, in Franken allgemein übliche, Abblatten der Pflanzen anlangt, so ist dieß eine offenbar fehlerhafte, und ausgemacht schädliche Gewohnheit, den die Blätter tragen bey allen Gewächsen — vermittelst ihrer feinen Haarröhrchen, durch welche sie theils, den feinen Nahrungssaft aus der Luft aufnehmen, theils den schon verarbeiteten und fehlerhaften wieder ausdünsten, das ihrige zum gedeihlichen und vollkommenen Wachsthum

der Frucht bey, welcher Beytrag aber durch das Abblatten offenbar gehindert wird; und wenn dieses auch nicht wäre, so ist doch gewiß: daß durch das Wiederaustreiben des Blattes viele Kräfte verschwendet werden, welche sonst der Frucht selbst, zu ihrer größeren Vollkommenheit zu gute gekommen seyn würde. Die meisten Leute in hiesiger Gegend, stehen in dem eitlen Wahn: als wenn das Abblatten das Nachwachsen neuer Blätter verhindere. Dieß zeigt aber wahrlich! eine gröbliche Unwissenheit, und gänzlich vernachläßigte Aufmerksamkeit an, denn auch nur die mindeste Erfahrung, wird den wenigst aufmerksamen Beobachter hinlänglich davon überzeugen: daß der dem Hauptgewächs solcher Weise entzogene Nahrungssaft, kleinere Wurzeln, kleinere Häupter bewirkt. Was nun noch überdieß die Benutzung dieser Kohl, Kraut und Rangesblätter anlangt, so lehrt uns die Erfahrung, daß sie gemeiniglich im Sommer, mit Mehlthau, Rauppen, und andern Unreinigkeiten beladen, und die Beyspiele sind nicht selten, daß die Kühe durch gleiche unreine Mahlzeiten, das Blutharnen erhalten, wo nicht gar daran krepiren. S. Hannöver. Magaz.

Magaz. 1770. S. 1646. Schäfers Nachricht von einer Raupe (Phalaena dispar) so vielen Schaden gethan, nebst Vorschlägen, wie solche zu verringern. Regensburg 1752. 4. de re rustica II. S. 368. Lüders Gartenbriefe S. 277. Reichardts Land und Gartenschatz I. S. 64. III. S. 93. VI. S. 249. Hausvater V. S. 880. Hamburgisches Magazin XIII. S. 145. XIV. S. 138.

Ich laß auf hiesigem Guthe, die Blätter zum grösten Theil auf der Stelle verfaulen, und finde, in aller Rükksicht meine Rechnung dabey. Mit dem Untergang, oder vielmehr mit der Verwesung (Verwandlung, Umformung) irgend einer Sache, ist jedesmal — ohne alle Ausnahme! — die Entstehung oder Vervollkommung, einer andern Sache verknüpft. Das Verfaulen der Blätter, kann also gar wohl, zur Veredlung und Vervollkommung des Hauptgewächses beytragen, wo nicht gar dazu erforderlich seyn. Der Grundsatz: daß die Natur nichts überflüßiges hervor bringt, macht diesen Gedanken in mir rege *). —

Der

*) Man kann immer mit Grund der Wahrheit annehmen, daß — wenn das Kraut geräth —

ein

Der Herr Abbe Commerell hat eine Abhandlung über die sogenannte: Mangelwur-

ein Morgen Kraut um die Hälfte höher, als ein Morgen eben so gut gerathenen Getreydes benuzt wird. Schlechte Bestellungen, gewähren freylich auch nur geringe Erndten. Auf solche Leute muß man daher, in Rükficht dieser Behauptung — sein Augenmerk nicht richten; die sich nicht um guten Samen oder Pflanzen bekümmern, die nicht genugsam düngen, ihre Felder so bearbeiten daß es eine Schande ist, die die Pflazen mehr in die Akkerbeete pfropfen als setzen, und sie bey trokenem Wetter weder angiessen, noch vom Unkraut reinigen. — Das Kraut zumal, welches im Brachfeld gebaut wird, ist als eine blose Vornutzung von dem Akker, und nicht als eine in der Reihe folgende Erndtenutzung zu betrachten. Der Akker wird durch die gute Düngung und Bearbeitung zur Wintersaat aufs beste zubereitet, worauf alsdann noch mehr Nutzen erfolgt, indem auf dem Krautland sowohl das schönste Getreyd- als auch Flachs, und zwar besser wie auf andern Feldern erbau't werden kann. Dann ist durch die Bestellung des Krautlands im Herbst schon ein Stük Land fertig, und braucht daher nicht so viel Zurichtens, als mit einem andern zur Wintersat bestimmten

Feld

wurzel herausgegeben, die allgemeines Aufsehen erregt hat. Es wurde damals so viel Lermens, so viel Wesens daraus gemacht, daß man fast die allgemeine Behauptung blindlings annahm: als wäre sie dem Ranges bey weitem vorzuziehen, und dieser der sogenannten **Mangel**-Wurzel, gar nicht an die Seite zu setzen. Dieß und ein kleiner Aufsatz, über eben diese Mangelwurzel (Scarcity Plant.) welchen ich im vergangenen Jahr in der St.

Felde. — Die sogenannten Kohlrüben, werden zugleich mit dem Kraut, entweder unter dasselbe, oder daneben auf besondere Beeten gepflanzt; sie werden aber nicht, wie das Kraut, behakt, sondern nur vom Unkraut gereinigt; auch werden sie nicht so tief, wie Kraut gepflanzt, weil sie, wenn das Herzblatt mit Erde bedekt wird, leicht verderben. Nässe können sie noch weniger als das Kraut vertragen. Wenn sie zu naß stehen, so bekommen sie Knoten an den Wurzeln, und wenn dieß geschieht, so fangen sie auch an zu faulen. Sie geben nicht nur eine gute und gesunde Speise für die Menschen, besonders ein treffliches Zugemüse für's Gesinde im Winter, sondern auch ein sehr gutes milcherzeugendes Futter für das Melkvieh ab.

St. James's Chronicle or British evening Post from Saturday, January 3to tucsday January 6. 1789. No. 4316. gefunden, machten den Vorsatz in mir rege, die Sache selbst practisch zu untersuchen, um mich von dem Grund oder Ungrund der Sache zu überzeugen. Ehe ich den Erfolg davon anführe, will ich noch, zu mehrerer Deutlichkeit und Auskunft, was in jenen kleinen Aufsatz davon gesagt worden — hier einschalten. „Ich habe (der Brief ist von einem englischen Landwirth an einen andern gerichtet) bis jezt noch keine Seele ausfindig machen können, welche die sogenannte **Mangel**-Wurzel (nicht etwa den Mangold) nicht verkennte, oder sie gehörig zu beschreiben wüßte. Ich habe mich deshalb im vergangenen Frühjahr an die Herren Grimwood und Compagnie gewendet, und mir Samenproben von allen Gattungen des Mangold und der Mangelwurzel schikken lassen. Ich habe rothen, weissen, grünen Mangold und eine vierte Gattung die sie: Scarcity Plant. nennen, erhalten, und von einem guten Freund noch überdieß etwas weniges gleichen Samen, der aus Brüssel kam. Herren Grimwoods Scarcity Plant. war nichts anders

ders als der bekannte rothe Mangold — meinen Brüßler Samen aber erkannte ich für die rechte Mangel-Wurzel. Ich säete ihn früh im Monat Merz aus, und — um eine Vermischung zu verhindern, Kraut dazwischen. Das einzige Stük Feld, welches mir zu diesen Versuch übrig blieb, ist ein steinigter Kiesgrund, und noch überdieß so steinigt, daß ich nicht einmal Weißdorn, zum Ausbessern der Hekken darauf zu ziehen im Stande war, und aus dieser Ursache hatte ich es einige Jahre zuvor umakkern, und mit dem ewigen oder Schnekkenklee einsäen lassen.

Winters Anfang ließ ich jedesmal Holzasche mit kurzem wohlverfaultem Rindviehmist darauf breiten, und im folgendem Frühjahr mit gewöhnlichen Egen wieder wegziehen, und von diesem Kleestük, nahm ich just so viel herunter, als ich jeden Sommer hindurch, zur Fütterung zweyer Pferde nöthig hatte. Im Herbst 1785 ließ ich es umakkern (welches wegen der Kleewurzeln ungeheure Mühe verursachte) im Frühjahr düngen und mit Erdäpfeln bestellen. Ich habe die davon gewonnene Erndte nicht abgemessen, sie war

aber

aber so stark, daß sie allgemeines Staunen erregte, und selbst meine Akkerleute in Verwunderung sezte. Im Merz 1787 ließ ich es abermals umreissen, und gelben Rüben oder Möhren Samen hineinsprengen, und davon ließ ich im November 6 Wägen voll ausgraben. Im Winter ließ ich Mistjauche (ein Paar Fässer voll) darauf sprengen, und 2 bis 3 Fuder mir Mist vermischter Erde darauf führen, wiederum akkern, und nun meinen Samen hineinsäen. Fast hätte mich dieß trokene Frühjahr verleitet, es wieder umzureissen, denn die frische Erde, hatte mir Unkraut in Menge herbeygezogen, und die Ameisen frasen mir noch überdieß die rothen Ringolds-Blätter, fast so geschwinde als sie nur herauswuchsen, ab; aber meine wenigen Pflanzen von der Mangol-Wurzel flößten mir wieder neuen Muth ein. Der weise und rothe Mangold brachte keine esbare Wurzeln, sondern eine ungeheure Menge Blätter zum Vorschein, deren ich mich in meiner Haushaltung statt des Spinats bediente, und meine Akkersleute fanden ein wahres Labsal an diesen Blättern. Von der Mitte des Sommers bis im Herbst, wo ich mich wegen der Fütterung mei-

meiner Küche in Verlegenheit befand, schnitt ich die Spitzen der Häupter von der Erde weg, und legte solche, zum grösten Frohlokken meiner Nachbarn den Kühen zur Nachtweide vor, denn sie berochen alle Blätter, fraßen aber diese Nacht nicht davon; die zweyte Nacht fieng ich aber an zu frohlokken; denn den folgenden Morgen war nicht ein einziges Blatt mehr zu finden, und die in der Erde zurükgebliebenen Wurzeln, fiengen bald an, die abgeschnittenen Häupter durch frischen Nachwuchs zu ersetzen. Ich war zu stolz auf die kleine Anzahl meiner Pflanzen von der rechten Gattung, als daß ich mich dazu hätte überwinden können, ihr Ansehen durch das Abnehmen ihrer Blätter zu schänden, ob ich gleich jezt gänzlich davon überzeugt bin, daß es in mäßigem Grade, ihrem Wachsthum keinen Nachtheil würde gebracht haben. Die aus dem rothen Samen gezogenen Häupter, waren verhältnißmäßig sehr klein, einige davon ausgenommen, deren Kronen oder Häupter, dicht auf den Boden auflagen, welche ich — unwissenderweise! für meine besten Wurzeln hielt, und deshalb meine Schweine im vollen Maase mit jenen fütterte, deren

Häupter sich am meisten über den Boden erhoben; beym Herausnehmen fand ich aber bald meinen Irrthum, denn sie hatten alle gespaltene Wurzeln; die größten von denen, deren Häupter hoch in die Höhe gewachsen waren, wogen über $3\frac{1}{2}$ Pf. Es ist mir eine wahre Genugthuung zu sehen: daß meine Kühe jezt die Blätter aller dieser Gattungen gierig verschlingen, und solche den Stokrüben (Turnips) vorziehen. Man kann ihnen sogar die härtesten dieser gespaltenen Wurzeln ungeschnitten vorlegen. Die Pastinaten, welche ich zu gleicher Zeit in die Zwischenräume dieses Stükes gesäet, sind sehr gering, da jede der **Mangel-Wurzeln** mit ihren Häuptern, theils 14, theils 8 Pf. und ohne Häupter, theils $10\frac{1}{2}$ Pf. theils 6 Pf. gewogen. Ich bin überzeugt: daß ein Bauer auf einem so kleinen Feldstük, und mit so wenigen Dünger, auf keine Weise mehr zur Unterhaltung seiner Kuh, und seines Schweines zu erzielen im Stande ist."

Dieß war mir schon genug, ein Gleiches zu versuchen! — Ich habe mich deshalb sogleich an Herren Fasel (berühmten Samenhänd-

händler zu Frankfurth am Mayn) gewendet, und die Antwort von ihm erhalten: daß der verlangte Same zur **Mangel = Wurzel** (scarcity Plant) der nehmliche sey, denn er alljährlich in großer Menge, unter den Namen **Viehrüben** nach Frankreich sende.

Diese Viehrüben wären zur Mastung des Rindviehes, zur Vermehrung der Milch und Butter bey den Kühen, und auch zur Fütterung der Pferde überaus dienlich. Die Franzosen bedienten sich — bey Transportirung der Pferde, auf der See weder des Habers noch des Heues mehr, sondern blos dieser **Vieh oder Mangelrüben.** Im Sommer würden sie bis auf das Herz geblattet, und damit würde bis zu Eintritt des Frostes, wo die Rüben eingesammelt würden, fortgefahren. Im Betref des Samens sollte ich mich nicht daran kehren, daß er ganz dem bekannten Mangold, oder rheinischen Kohlsamen gleich sähe — es wäre gleichwohl der **Mangelwurzel**-Same. In der Hofnung nun, daß es wirklich dieser, und kein anderer Samen seyn sollte, habe ich die erhaltene Quan-

tität (von mehreren Pfunden) an 6 verschiedenen Orten (wo jedoch der Boden überal gut zugerichtet war) ausgesäet — aber nirgend etwas anders, als die gemeine Ranges, oder Burgunderrüben (nur etwas größer als man sie gewöhnlich hier zu Lande baut) nehmlich Beta altissima erhalten; floribus ternis vel quaternis, foliolis calycis inermibus; carinatis; caule crassissimo fasciato; radice maxima rubro et albo intus variegata; foliis maximis rubentibus.

Eine ausserordentlich hohe Art. Ihre Wurzeln haben ein weisses Fleisch mit rothen Kreisen, doch scheint die Röthe zu verschwinden. Sie werden leicht so groß, daß sie 8 bis 10 Pf. wiegen. Wurzeln und Blätter dienen zur Fütterung, leztere — beym gemeinen Mann — auch zum Gemüs, wie Spinat S. Hausvater I. S. 307. Reichards vermischte Schriften S. I. Oekonom. Nachrichten XIII. S. 481.

Die Erdäpfel werden entweder in das vorjährige Krautfeld (worin sie, wenn es ein guter Akker gewesen, ziemlich gut gerathen) oder in einen Neuriß (Neubruch, was erst urbar gemacht, und zum erstenmal

mal bebaut worden) oder in ein anderes gu, gutes und vorzüglich lokkeres, auch gut ge, düngtes Stük Land gelegt. Manche suchen auch ein gutes Stük troknes Brachfeld hierzu aus; dieses lassen sie schon im Sommer ein, mal, und dann nochmals im Herbst akkern, wodurch der Akker sehr milde und lokker ge, macht wird, und alsdann im Winter, wo das Zugvieh eben nicht allzuviel zu thun hat, ehe noch die nöthige Frühjahrsarbeit angeht, denn Dung darauf fahren. (Auf diese Weise bleibt ein Stük Feld weniger Brache liegen, und je mehr Feld man genugsam düngen und bestellen kann, desto mehr Nutzen bringt es! Diejenigen die ihre Erdäpfel in der Brache bauen, haben vor andern den Vortheil: daß sie von einem gleichen Stük Feld, im Voraus eine sehr beträchtliche Nutzung ziehen; daß sie dann den Akker zur ferneren Bestellung mit Getreyde recht gut und lokker gemacht haben, wodurch ihnen wieder ein beträchtlicher Vor, theil durch gutes Getreyde erwächst — und daß sie endlich auf dem Herbst noch ein Stük Arbeit weniger haben.) Wenn nun dit Erd, äpfel, Stükke der Art gehörig behandelt wor, den, so werden sie alsdann im May oder an,

anfangs Juni folgends zum Erdäpfel legen hergerichtet, nehmlich nochmals geakkert, oder herumgehauen, gestupft, die Erdäpfel in gehöriger Entfernung von einander in diese Stufen gelegt, und mit der ausgeworfenen Erde wieder zugedekt. Weil das Unkraut den Erdäpfeln viel Schaden verursacht, so werden sie — um sie davon zu reinigen, so bald etwas feuchte Witterung einfällt, gehakt, oder vielmehr die Erde und zwar dergestalt an den Stok herangezogen: daß nicht zu nahe an die Wurzeln gehakt, und selbige dadurch beschädigt wird.

Der hauptsächlichste Fehler aber, der meist allenthalben bey'm Kartoffelbau vorgeht (der in Franken überaus beträchtlich ist) ist der: daß man sie ihres Kräuterreichs, welches man erst nach Michaelis, kurz vorher ehe man sie selbst aus dem Boden nimmt, abschneiden sollte, zu frühe beraubt. Die bey vielen Pflanzen, auch so gar bey vielen Insekten sich äussernde Reproductionskraft, kommt in diesem Fall auch bey den Erdäpfeln mit in's Spiel. Wenn man — so wie es meist allenthalben gewöhnlich ist! — das Kräute-

rich 6 bis 8 Wochen vor Michaelis abschneidet, so wendet der zur weiteren Ausbildung und Vergröserung der eigentlichen Frucht bestimmte Nahrungssaft, sein ganzes Vermögen zur Wiedererseţung der ihm geraubten Krone an, und zieht der Art, gleichsam mit einmmal die Hand von der weitern Ausbildung des uns so schäzbaren Gewächses ab. Die Erdäpfel, die man nach Michaelis samt ihrem Kräuterreich ausgemacht, sind jedesmal größer und ansehnlicher als jene gewesen, deren Kräuterich lang vor Michaelis abgeschnitten worden ist. Nicht etwa als wären dieß verschiedene Gattungen gewesen, Nein! jeder auf dem kleinsten Stük Feld, welches man in zwey Theile theilt, von dem einen das Kräuterich abschneidet, von dem andern aber stehen läßt -- damit angestellter Versuch wird bewiesen: daß alle — ihres Kräuterich's nicht beraubten Erdäpfel, bey weitem größer und ansehnlicher als solche werden, die ihres Kräuterichs zu früh' beraubt worden sind. Ueberdieß ist ja auch dieses Kräuterich als Futter betrachtet, von keinem Gehalt, und das Verfahren, des zu früh' zeitigen Abschneidens mithin doppelt unverzeihlig; da man der Art — eines ganz un-

bedeutenden Vortheils wegen, einem bey weitem größern und beträchtlichen Nutzen aufopfert. Wenn auch — wie es wirklich der Fall ist — das Kräuterich durch längeres Stehenbleiben — immer unbrauchbarer zur Fütterung wird, so muß man doch bey alle dem das kleinere Uebel dem größerem vorziehen, da der Verlust, den ich durch dieses fehlerhafte Verfahren an den Erdäpfeln selbst erleide, jenen Verlust überwiegt, der mir durch die Unbrauchbarkeit des Kräuterichs zuwächst. — —

Was das Ausarten der Erdäpfel anlangt, über welches sich meist, jeder fränkische Bauer, ohne Ausnahme, so recht angelegentlichst beschwert — so muß man auch in diesem Betref — Rükficht darauf nehmen: daß wir jezt nicht nur weit mehr Arten Küchengewächs haben, als man vor einem Jahrhunderte hatte, sondern auch daß die Abarten mannigfältiger worden sind.

Zur genauen Bestimmung der lezten, fehlen noch Beobachtungen und Untersuchungen. Herr J. J. Spielmann hat einen Versuch

such gemacht, der, weil er noch der einzige ist, angeführt zu werden verdient. Olerum argentoratensium fasciculus. Argentorati 1769. und fasciculus alter 1770. Wer es nicht der Botanik glauben will, daß die meisten (zum Theil wunderlichen) Benennungen, nur Verschiedenheiten einerley Art bezeichnen, der kann sich davon durch die Beobachtungen des Herrn Reichardts in Land und Gartenschatz St. I. S. 32. überzeugen, und alsdann wird er sich nicht wundern, daß die Samen-Erdäpfel u. dergl. leicht ausarten. —

Bey alle dem, bleiben dem thätigen und fleißigen Landwirthe, noch Mittel und Wege genug übrig: diesem Schaden vorbeugen zu können. In dem 25sten Stük des hannöverschen Magazins von 1787. ist ein Versuch: die Kartoffeln aus ihren Samen zu ziehen und sie dadurch hoffentlich zu ihrer ursprünglichen Güte zurük zu bringen, von dem Herren Hausvoigt Werner zu Haja, bekannt gemacht. Bey dem ersten Versuch, sind auf einem kleinen Pflanzenbeete, von 30 Fus lang und 3 Fus breit, aus dem Samen so viele neue Kartoffeln gewonnen worden, daß damit

im folgenden Frühling 16 Quadratruthen Gartenland, d. i. ein Stük von 64 Fus lang und eben so breit, regelmäsig bepflanzt werden konnte, und ungleich mehrere und bessere Kartoffeln davon geerndtet wurden, als von andern. Die Behandlungsart der Aussaat ist umständlich beschrieben, uud der Aufsatz zeigt einen aufmerksamen und erfahrnen Landwirth an. Er bemerkt zugleich, daß man in seiner Gegend, vornehmlich die zuerst, während des lezten brabandischen Krieges, durch die hannöverschen Truppen 1747 eingeführte rothbraune bartige Kartoffel vermisse, die für Menschen und Vieh vortreflich war. Nachher ward eine rothe, glatte, eine weisse frühreife, und die gelbe kleine Zukkerkartoffel aus Holland eingeführt.

Die holländische Zukkerkartoffel auch gelbe Eyerkartoffel genannt, unterscheidet sich im Blühen, durch eine schöne hellblaue Blume. Jede Art verliert, in gewissen Jahren, den guten Geschmak und die mehligte Substanz. Man hat zwar, durch das Verschikken derselben aus einer Landesgegend in die andere, wegen Verschiedenheit des Erdreichs, eine Ver-

besserung wahrgenommen; aber sie war nur von kurzer Dauer. Der Verfasser führt noch viel Wahres zur Empfehlung der Kartoffeln an, die man, bey einem häufigen Genuß, als eine ungesunde Frucht, hat verschreien wollen, und macht Hofnung, daß er, vermittelst einer höheren Unterstützung (worauf hier zu lande nicht zu zählen ist!) in wenig Jahren, und mit wenig Kosten, eine ganze Gegend mit Kartoffelsamen der allerbesten Art zu versehen, im Stande seyn würde. (Was sich in Niedersachsen thun läßt, läßt sich auch in Franken thun!) Auf diesen angezeigten Versuch des Herren Werner, die Kartoffeln aus den Samen zu veredlen, hat darauf ein anderer Kenner im 25sten Stük des hannöverschen Magazins von eben dem Jahre angezeigt, daß man schon seit ein paar Jahren, in mehreren Gegenden im Hannöverschen, vornehmlich aber in dem ökonomischen Garten zu Zelle, Kartoffelsamen gezogen, davon reichlich an die Landleute verschenkt und bey 100 und mehreren Himten verkauft habe. Man säet daselbst den Kartoffelsamen, so früh' als möglich, auf Mistbeete, oder auch nur an eine Schuzwand von Blanken, um

sie vor einem noch spät einfallenden Frost zu verwahren. Sobald die Pflanzen stämmigt genug, und etwas über Fingers lang heran gewachsen sind, werden sie Fusbreit, oder wenn man will, noch weiter in's Gevierte von einander verpflanzt, und dann gedeihen sie, ohne alle Kunst.

In dem Churpfalz-Bayerischen Intelligenzblatt, ward vor einiger Zeit, eine besondere Vermehrungsart der Kartoffeln angezeigt. Man breitet nehmlich im Julius sämmtliche Krautstengel auseinander, und zieht mit der Hakke die umliegende Erde dergestalt heran, daß die Stengel, über und unter sich einen Zoll lokkere Erde erhalten; in welchen Umständen sie nicht allein Früchte ansetzen, sondern auch mehr und bessere Früchte bekommen sollen, als die Mutter oder Hauptstaude.

Man pflegt fast allgemein in ganz Franken — und dieß zwar aus Erspahrniß! — die Erdäpfel stükweis entzwey zu schneiden (in zwey oder mehrere Theile) und sie der Art nicht ganz, sondern nur stükweis auszulegen.

Ein

Ein Liebhaber des Akkerbaues, hat, vor einiger Zeit, einen damit angestellten Versuch bekannt gemacht, den hier mit Stillschweigen zu übergehen, ich mich schlechterdings nicht überwinden kann. Er hatte einen Erdapfel ohne ihn entzwey zu schneiden, mithin ganz, und einen andern, in einiger Entfernung von dem ersten, den er aber in mehrere Stükken zerschnitten hatte, nach der gewöhnlichen Verfahrungsart ausgelegt. Der erste, der unzerschnitten ausgelegt worden, hat 217. von welchen 50 sehr groß, und die übrigen von einer mittelmäßigen Größe waren — hervorgebracht. Der andere, der in mehrere Stükken getheilt worden, hat deren nur 120 hervorgebracht, die bey weiten kleiner als jene waren. Ich habe im vorigen Jahr, und schon vor zwey Jahren, auf verschiedenen Feldstükken, und zwar im Großen (da ich doch alljährlich mehrere Malter auslege) ein Gleiches gethan, nehmlich die Hälfte dieser Quantität jedesmal in Stükken getheilt, die andere Hälfte aber ganz auslegen lassen — der Erfolg von Seiten lezterer (die nehmlich ganz ausgelegt worden) war jedesmal, eine ungewöhnliche schöne und ergiebige Erndte

(so

(sowohl in Rükſicht der Menge als Güte und Gröſe) der Erfolg von Seiten jener aber, die in zwey gleiche Theile getheilt, und der Art ausgelegt worden, war immer eine minder ergiebige, minder ſchöne Erndte. Sollte dieß nun, nicht jeden denkenden Landwirth, der ernſtlichen Antheil, an ſeinem und ſeiner Nebenmenſchen Wohl nimmt, dazu anſpornen: dieſen Verſuch (zumal da er weder Zeit noch Koſtenaufwand erfordert!) alljährlich zu wiederholen, um am Ende, nach genauer Prüfung, die ſtrittige Frage: ob man ſie ſo oder ſo auslegen ſoll? — mit Gewißheit entſcheiden zu können! — So wie — nach dem gemeinen Sprüchwort! — eine Schwalbe noch keinen Sommer ausmacht, ſo macht auch ein einziger Fall, noch keinen Erfahrungsſatz aus. Gleiche Dinge müſſen an mehreren Orten verſucht, dieſe Verſuche unermüdet wiederholt, und jeder einzelne Verſuch, auf eine übereinſtimmende Weiſe mit dem vorhergehenden Verſuch angeſtellt werden, — wenn man ſie anders als anwendbar empfehlen, und die Richtigkeit des Satzes, mit Gewißheit behaupten will.

Der

Der Zwiebelbau, wird in Franken am stärksten, in dem eine Stunde von der Reichsstadt Schwienfurth, jenseits des Mayns gelegenen Dorf Gochsheim getrieben. Es ist die gemeine, große, runde, äusserlich gelbe, dabey süße, und wohlschmekkende, nicht allzuscharfe Zwiebel (Cepa vulgaris candida off.) so allda gebau't wird. Wenn sie zeitig, so ist die größte davon meist so groß als eine Pfennigsemmel und schön rund.

Sie wird erstlich aus Samen gezogen, und hernach im folgenden Frühling, unter den Namen der Stopfzwiebel wieder gepflanzt. Diese Bauart ist aber zweyerley. Zu Gachsheim ist fast durchgängig ein schwarzer, lokkerer, sandigter, überaus fruchtbarer Boden. Diejenigen Aekker, auf welche der Zwiebelsame gesäet wird, um davon Stopfzwiebeln zu erhalten, werden nicht anders als das übrige zum Sommerbau bestimmte Feld zubereitet. Von diesem nun werden gute Aekker erwählt, und nach gehöriger Düngung gepflügt, hernach mit einem eisernen Rechen gleich gerechnet, darauf wird der, insgemein ein paar Stunden vorher in Wasser eingeweichte,

sodann mit geräderter Holzasche vermengte Zwiebelsaame dik gesäet, und mit dem Rechen untergerechnet; wenn dann die Oberfläche des besäeten Akkers schön gleich gezogen, alsdann wird selbige gedemmelt, das ist, mit breiten Mannsschuhen, oder mit viereckigten, an die Fussohlen bevestigten Bretchen in etwas derb getreten. Das Vermischen des Samens mit Asche, geschieht deswegen, weil er sich so besser säen läßt.

(Sowohl der Zwiebelsame, als auch der frisch umgearbeitete Erdboden, sehen schwarz aus, mithin würde man, wenn solcher blos ohne Asche eingestreu't würde, nicht recht gewahr werden können, ob er dik oder dünne gesäet worden wäre? — Ueberdieß; trägt auch das in der Holzasche befindliche laugenhafte Salz, vieles mit zum besseren Aufgehen und Wachsen bey, sonst brauchte man ihn ia nur mit Sand zu vermischen!) dieser Zwiebelsame, wird früher als alle andere Samen ausgesäet, denn er kann die Kälte ziemlich wohl vertragen. Die damit besäeten Aekker liegen zwischen und neben dem übrigen Sommerbau, daher man Gerste, Haber, Erb-

sen

sen und Zwiebeln neben einander wachsend im Felde antrift. Die aus Samen gezogenen Zwiebeln, werden um Bartholomäi herum zeitig, und aus den Aeffern herausgethan, nach Hause gebracht, und auf den Boden geschüttet, daselbst auseinander gebreitet, alsdann im Herbst ausgesucht, und was anstößig, weggeworfen; die größten hiervon, an welchen das dürre Laub gelassen, die Bärte oder Wurzeln aber abgeschnitten werden, bindet man in Büschel mit Stroh' zusammen, und nennt sie **Reisteln**, und diese dienen nun, so wie die ganz großen, zum Gebrauch und Verkauf. Sie werden auch mit den großen Zwiebeln zur Winterszeit auf Haufen geschüttet, und für den Frost verwahrt; einige hängen die Reisteln auch in Keller, oder andere Zimmer, wo sie nicht so leicht gefrieren können, und verkaufen sie so nach und nach. Von den kleineren, schneidet man im Herbst die Bärte und dürres Laub ab, bringt sie in die warme Stube, läßt solche den ganzen Winter über, bis zur Verpflanzzeit auf Hürden von Weiden geflochten, auf und neben den Ofen recht dürre werden, so, daß sie alsdann sehr schlecht, und unscheinbar, ja so an-

zusehen und anzufühlen sind, als wenn sie nichts mehr nüze wären. Einige bringen die Stopfzwiebeln, wenn sie davon die dürren Schlutten und die Bärte abgeschnitten haben, gleich vom Feld in die Stuben, ohne sie erst auf den Boden zu legen, und geben vor, daß, wenn sie erst eine Zeitlang auf dem Boden gelegen, im folgendem Jahr keine gute Zwiebeln daraus würden, sondern nur Pölst und Storren. Auf den Hürden wachsen einige Stopfzwiebeln in der Stube aus; diese werden bey'm Verpflanzen im Frühjahr, so wie auch diejenigen, so den Herbst vorher nicht recht zeitig worden sind, **Kökker** genennt; sie werden zwar auch mit den guten Stopfzwiebeln auf das Feld gelegt, weil sie aber im Grunde, keine Zwiebeln, sondern nur Storren, die Pölst heissen, tragen, und bald in Samen schiessen, der aber zum Aussäen untüchtig ist, so raufen sie selbige bald wieder aus, und verkaufen sie samt den grünen Schlutten, im Frühjahr und Sommer unter den Sallat, und Suppenkraut. Die Reisteln, sind also die größten Zwiebeln, die im ersten Sommer aus den Samen gezogen werden, sie sind aber doch merklich kleiner als die, so von den Stopfzwie-

zwiebeln kommen, aber auch zärter und süser von Geschmak als jene; die größte ist wie eine welsche Nuß, etwas drüber, auch darunter. Einige sondern die aus den Samen gezogenen Zwiebeln, in viererley Gattungen, andere aber nur in dreyerley; einer macht's eben so, der andere anders; doch ist dieß bey allen überein, daß die größten davon zu Reisteln ansgesucht werden. Die etwas kleinere Art, sind die größten Stopfzwiebeln, die auch bey'm Verpflanzen weiter auseinander gelegt werden, als die nachfolgende oder mittlere Gattung, weil sie sich bisweilen in dem Boden, in ihrer Zahl um 2, 3, 4, oder 5. vermehren. Die noch kleinere Art ist die Mittelgattung und gemeineste, und die allerkleinsten werden nur zu Schlutten oder Pölst verkauft, und in den Gärten um die Salatbeete gelegt, auch daher entweder gar nicht gedürrt, sondern nur auf den Boden in Haufen für den Frost verwahrt, oder in einen Sak, schlechtweg in den Stuben unter den Ofen ein wenig gedörrt.

Das Feld, auf welches die Stopfzwiebeln gepflanzt werden, ist das beste, und wird wenigstens alle 3 Jahre stark mit Küh-

mist gedüngt, hernach im Frühjahr, im Merz und April, Ellen tief umgegraben, und mit großen, breiten Hauen gehakt, und alsdann mit einem eisernen Rechen eben gezogen; ein solcher zum Zwiebelbau bestimmter Akker, heißt ein **Röder**; hierauf werden nun allerhand Samen gesäet, als von Sallat, Petersillien, gelbe und rothe Rüben, Kohlraben ꝛc. um frühzeitiges Gemüs zu Markt bringen zu können. (Jenes sind nicht etwa unter Kohlraben, sondern solche die über sich wachsen.) Hernach werden die im vorigen Jahr gezogene und wohlgedörrte Stopfzwiebeln und Köfker gepflanzt.

Sollte aber der selbst gezogene Vorrath von Stopfzwiebeln nicht hinreichend seyn, alle Röder zu bestellen, so sich zwar kaum alle 10 oder 12 Jahr einmal zuträgt, so kaufen die Gochsheimer solche in Bamberg, weil aber die daher kommende Art rörher, länglich, herber und schärfer, als die Gochsheimer ist, so bauen sie solche hernach nicht weiter fort, sondern bedienen sich des folgenden Jahrs wieder ihrer eigenen Art Sie erwählen meistentheils, wenn es sich füglich schikt, zum Stopfen die Zeit des abnehmenden Monds und

hal-

halten dafür, daß die im zunehmenden Mond gelegte, meist Pölste würden; doch läßt sich dieses wegen der großen Menge der zu bestellenden Röder, auch nicht von einem jeden beobachten. (Daß das Ab- oder Zunehmen des Mondes, sagt der Verfasser jener Abhandlung des Gochsheimer Zwiebelbaues, zum auf oder unter sich wachsen der Gewächse eine besondere Kraft beytragen sollte, und worin dieselbe eigentlich bestehe, ist wohl noch nicht ausgemacht, ob schon alle Gärtner sehr viel darauf halten, und es auch, so viel thunlich, bey ihrem Säen und Pflanzen beobachten, daß sie das, was Wurzeln oder Zwiebeln tragen soll, im abnehmenden Mond, und was über sich in Kraut, Blumen und Früchte wachsen soll, im zunehmenden säen und pflanzen. Sie bauen auf ihre Erfahrung, ob sie schon den eigentlichen Grund davon, nicht anzugeben wissen. Giebt es doch in der Arzeneywissenschaft, eben dergleichen Bemerkungen. Warum wächst die Geschwulst eines Wassersüchtigen im zunehmenden Mond stärker, als im abnehmenden? — Ist vielleicht in der kleinen Welt, auch Ebbe und Fluth, wie in der großen? — und warum lassen sich die Würmer besser im abnehmenden Mond

aus dem Körper jagen, als im zunehmenden? — S. Krazensteins Abhandlung vom dem Einfluß des Mondes in die Witterungen und in den menschlichen Körper. Halle 1747. Erlang gel. Anzeigen 1750 N. XXII. s. 169. — Ein deutlicher Beweis: daß man noch der Mühe nicht überhoben ist, diejenigen zu widerlegen, welche aus dem Mondwechsel, und dem lächerlichen Kalenderzeichen, die gerechte Zeit zu säen und zu pflanzen, bestimmen wollen. Weit sicherer und vernünftiger, als der Gebrauch des astronomischen Kalenders, ist immer der Gebrauch des Natur oder botanischen Kalenders, welcher doch eine große Menge natürlicher Erscheinungen, die jährlich in einerley vom Schöpfer selbst bestimmten unwandelbaren Ordnung erfolgen, nach vieljährigen Beobachtungen anzeigt.)

Das Pflanzen oder Stopfen der Zwiebeln geschieht, wenn die Röder gehörig zubereitet worden, auf folgende Weise: Es nimmt z. B. eine Weibsperson ihre Schürze voll wohlgedörrter Stopfzwiebeln, und streu't solche wie einen Samen auf dem Röder aus, hernach nimmt sie wieder eine Schürze voll,

fängt

fäng von vornen an, nachdem sie niedergekniet, und stopft mit beyden Händen die ausgestreueten Stopfzwiebeln etwa 2 Zoll tief in die Erde, daß sie nur ein wenig von derselben bedekt sind, doch so, daß die größte Gattung drey gute Spannen, die mittlere aber nur zwey von einander zu liegen kommen, wo nun eine fehlt, stopft sie von denen bey sich in der Schürze habenden dazwischen, und rutscht also auf ihren Knieen fort, bis der ganze Röder vollgestopf ist. Eine jede Gattung aber wird besonders, und nicht alle untereinander gelegt. Um die Röder herum werden Bohnen, Zukkererbsen, Wirsing, Kohlraben, Erdäpfel, Fönukräk, Koriander, Anis ꝛc. gelegt. Begossen werden die Zwiebeln weiter nicht als vom Regen.

Es müssen aber die Röder auch fleißig vom Unkraut gereinigt, mithin wenigstens 4 bis 5 mal den Sommer über ausgejätet werden. Zum erstenmal, wenn man das Zwiebellaub kaum aus dem Boden hervorstechen sieht, kann die Person, um diese Arbeit mit Bequemlichkeit zu verrichten, noch auf den Knien auf dem Röder fortkriechen; wenn sie aber schon

etwas grösser, alsdann muß sie vorsichtig zwischen die Zwiebeln treten, und so sich bükkend das Unkraut ausraufen, und folglich das Zerknikken der Schlutten so viel möglich verhüten, welches freylich mühsamer hergeht, als zum erstenmal; bey herannahender Zeitigung aber, hat man nicht mehr so genau hierauf acht, weil es alsdann der Zwiebel nichts mehr schadet, wenn gleich die Schlutten zerknikt werden.

Das Kraut, oder die Schlutte der Zwiebel, wächst bey einer Elle hoch, drunter und darüber, nachdem das Feld fett ist, und guten oder schlechten Trieb hat.

Wenn sie nun zeitig sind, welches um Jakobi herum ist, so werden sie aus der Erden gethan, und nach Haus gebracht, auf den Boden geschüttet, und auseinander gebreitet, oder es stekken einige kleine von Holz geschnizte Pfähle zwischen den Dachziegeln, an welche Büsche, von 20, 30 und mehreren zusammen gebundenen Zwiebeln, welche sie Sangen nennen gehängt werden, damit sie desto besser austroknen sollen. Sie bleiben

ben bis in den Herbst so hängen, dann werden sie ausgesucht, und was anstößig ist, weggeworfen: ein gleiches geschieht auch mit denen, die aus den Samen gezogen werden, die übrigen schütten sie auf einen oder mehrere Haufen, thun die Reisteln mit dazu, und bedekken sie mit Stroh oder Betten, um das Erfrieren zu verhüten. Sollte es aber, aller Vorsicht ohnerachtet, geschehen, so lassen sie solche auf Haufen zusammen liegend, bey gelinden Wetter langsam wieder aufthauen, so schadet der Frost nicht so gar viel, sondern sie sind endlich zum Genuß und Verkauf noch brauchbar; bringt man aber gefrohrne Zwiebeln in die warme Stube zum Aufthauen, so werden sie auf der Stelle weich und faul, und sind alsdann nichts mehr nütze.

Diese Zwiebeln nun werden weit und breit von den Gochsheimern im Frankenland verkauft und vertrieben, besonders nach Würzburg, Schweinfurth, und allen benachbarten Städten und Dörfern, auch im Anspachischen und Schwarzenbergischen. Sie pflegen sie in Büschel mit Stroh oder Bast zusammen zu binden, (die Bärte oder Wurzeln werden ab-

geschnitten) und solche nach ihrer Zahl, dreyerlich, fünferlich, neunerlich und so fort genannt, und nach Gelegenheit wohlfeil und theuer verkauft. Im Herbst, wann 3 Büschel, deren jeder 3 Zwiebeln hält, zusammengebunden, und so neunerlich daraus gemacht worden, wird ein solcher für 2 leichte Kreuzer, im Frühjahr aber für einen Schillinger, bis 3 leichte Kreuzer, verkauft; mit den Reisteln wird eben so verfahren. Es werden auch die großen und kleinen Zwiebeln Metzenweis verkauft, und samt den dürren Schlutten für 4 bis 5 Batzen, und die Stopfzwiebeln der Dreyling, das ist der 16te Theil einer Meze, für 4 Kreuzer. Man kann sich leicht einbilden: daß eine unsägliche Menge Zwiebeln in der Gochsheimer Markung müsse gebau't werden, weil diese dem Dorfe jährlich 10 bis 12000 Gulden einzutragen vermögend sind. S. fränkische Sammlungen III. B. S. 147.

Der Zwiebelsame wird auf folgende Art gezogen, und eingesammlet: Man liest im Frühjahr die schönsten und größten Zwiebeln aus; ein jeder, nachdem er viel Land zu

besäen

besäen hat, oder doch viel Samen zum Verkauf haben will, eine, 2, oder mehrere Butten voll, erwählt dazu im Feld einen Ort, der den ganzen Tag die Sonne hat, macht Löcher, eins von dem andern 2 Spannen, und legt 4 Zwiebeln in jedes. Wenn sie nun hoch aufgewachsen, so werden die Schlutten an einen Weinpfahl lokker angebunden, damit solche der Wind nicht zerknikke. Nachdem sie hierauf abgeblüht, wird der in Kolben oder Häuptern (die sie Dosten nennen) enthaltene ekkigte etwas größer als Hirschen seyende Same schwarz und ist alsdann zeitig (dieß erreicht sich meist im Monat August und September) und dann wird er bey troknen Wetter eingesammlet: die dürren Dosten werden nehmlich abgeschnitten, zwischen den Händen ausgerieben, und die Spreu in einer Multer davon geschwungen. Das Pfund dieses Samens kostet einen Reichsthaler bis zwanzig gute Batzen.

Sehr viele dieser Zwiebeln, werden auch in Gochsheim selbst gegessen, bald als ein Gemüs, bald auf allerhand andere Weise; man kann aber darum nicht sagen: daß man

bey

bey den Gochsheimern eine besondere Krankheit bemerkte, deren Ursprung man dem häufigen Genuß derselben zuzuschreiben hätte. Diese Zwiebeln sind übrigens von weiterem starkem Gebrauch in der Arzeney, Wundarzeney und Haushaltung ꝛc. ꝛc.

Man hat selten, und in Franken noch seltner Ursache, Fehler des Landbauers der Beschaffenheit des Bodens Schuld zu geben, und selten findet man ein Land, welches so unbiegsam, daß seine natürliche Fehler sich nicht verbessern liessen. Ein wichtiger Vortheil ist es immer: daß ein Feld, das vorher noch nie zum Fruchttragen gebraucht worden, und mit Rasen bewachsen ist, sich weit besser zur Gewinnung der Küchen- und Futtergewächse schikt, als ein schon kultivirt gewesenes Land. Man könnte daher den grösten Theil der Gemeindeweiden oder andere noch unkultivirte Platze (dahin gehören auch manche Stadtgräben, die oft mehr mit Schlamm als mit Wasser angefüllt sind, trokken legen, und in Gärten verwandeln. Es ist auch schon an mehreren Orten in Franken gesehen, in Markt Einersheim und Gellhofen unter an-

dern

dern, beyde Orten dem Grafen von Rechteren gehörig, (der als wahrer Menschenfreund, das Wohl seiner Unterthanen, mehr als andere beherzigt.) Noch leichter läßt sich Land für Gartengewächse gewinnen, wenn man sowohl das Brachfeld, als auch nach der Erndte das Winterfeld anwendet, einige Gemüsarten darein zu pflanzen, oder zu versetzen. Diesem Vorschlag, steht aber freylich leider! noch ein mächtiges Hinderniß — der Weidegang im Wege. Da der fränkische Landmann noch keine Neigung hat, die Stallfütterung ganz einzuführen, so könnte doch wenigstens ein Theil dieses Feldes zum Gemüsbau bestimmt werden, und der übrige größere Theil zur Weide frey bleiben, wie solches an vielen andern Orten schon geschieht. Wenn diese Einrichtung, von einem Vorsteher, der Liebe und Zutrauen bey seiner Gemeinde hat, in Vorschlag gebracht würde, so dächte ich! könnte es fast nicht fehlen: daß sie nicht wenigstens an einigen Orten in Franken sollte angenommen werden, und einiger Gemeinden Beyspiel wird alsdann bald auf mehrere wirken.

Ich kann mir nicht enthalten: hier eine Stelle des großen Cameralisten, des verehrungswerthen Herren von Pfeiffers anzuführen: „Landwirthschaft ist die Säugamme der Staaten — der Grundstein ihrer Macht — ihrer Stärke — ihrer Dauer — ihrer Glükseeligkeit. Einer weisen Regierung liegt es ob: die ausgesuchtesten Mittel anzuwenden, sie auf den höchst möglichsten Grad der Vollkommenheit zu bringen. Leuchtenden Beyspielen, und fleißigen und geschikten Wegweisern, gebührt, der erste Platz, unter denen dahin führenden Mitteln. Der Bauer ist nicht zur Erfindung, wohl aber (wenn er sein Interesse dabey findet!) zur Nachahmung aufgelegt. Von wem soll er aber gute Beyspiele sehen, von wem die Probe haltende Verbesserungen lernen? — Das Kriegshandwerk, der geistliche Stand und das Hofleben — haben zu starke und unüberwindliche Reitze für die Edelleute und adelichen Guthsbesitzer, als daß sie sich dieser viel umfassenden Wissenschaft zu widmen vermöchten. Die weltlichen und Justitz-Beamte sind dazu verdammt: eine ungeheure Menge widersinniger Gewohnheiten, und unverständlicher Gesetze auszulegen, und

auf

auf alle die besondere vorkommende Fälle anzuwenden; überdem hat der Bauer wenig Zutrauen, zu den Verbesserungsvorschlägen dieser lateinischen Köche, er fürchtet vielmehr: daß sie ihm vergiftete Aepfel in goldenen Schalen vorsetzen. Ganz anders verhält es sich aber mit den Dorfseelen, Hirten, diese ehrwürdige Männer wohnen unter den Landleuten, sie haben Gelegenheit, sowohl die Feldfluren, als den Karakter ihrer Gemeine kennen zu lernen. Ihr geistliches Amt ruft sie zum öftern in die Hütte des Bauern, und verschaft ihnen die schiklichsten Gelegenheiten, sich mit ihrer Heerde von ökonomischen Nahrungszweigen zu unterhalten. Hat überdem der Pfarrer eine vernünftige eingerichtete Landwirthschaft, hat er mancherley Versuche, mit denen in ökonomischen Schriften vorgeschlagenen Verbesserungsmitteln gemacht, so hat er auch die natürlichsten Mittel in Händen: die Bauern für mißlungenen Versuchen zu warnen, und die wohlgerathenen zu empfehlen, auch die Behandlung faßlich, und den Nutzen überzeugend zu machen. Nicht zu gedenken: daß die Jugend dem Pfarrer, bey der Vorbereitung zum Abendmahl, besonders in die Hände kömmt,

mithin

mithin ihm die bequemste Gelegenheit verschaft: diese junge allen Eindruk annehmende Seelen, nach seinen Absichten zu lenken — ihre natürliche Wißbegierde zu befriedigen, und sie im ökonomischen Fach aufzuklären. — Der Pfarrer wird aber zu sehr dadurch zerstreu't, und von der Ausübung seiner Berufspflichten abgehalten — dieß ist ein lächerlicher Einwurf! Der Apostel Paulus; der an den Seelenheil der Menschen mehr gearbeitet, als sich ein Geistlicher unserer Zeit rühmen kann, hatte doch noch Zeit übrig, sich vom Teppich machen zu ernähren — und es bleiben uns noch unzählige Beyspiele von fleißigen Geistlichen übrig (unter andern eines Pastor Mayers in Franken zu gedenken!) die bey ihren ordentlichen Berufsgeschäften, die Landwirthschaft getrieben, und die Menschen theils durch ihr Beyspiel, theils durch ihre Schriften aufgeklärt haben. Müßiggang ist der König unter den Lastern, Landwirthschaft aber, ein Gegengift gegen den Müßiggang und dessen Folgen; mithin kann auch diese von den frömmsten Patriarchen ausgeübte Wissenschaft, der Pastoralwürde nicht nachtheilig seyn. — Herr von Pfeiffer thut den menschenfreundlichen Vorschlag:

schlag: Alle Pfarreyen auf dem platten Lande mit Grundstükken zu dottiren, und die Kandidaten, sie gehören zu welcher Gemeinschaft, sie nur immer wollen, zu verpflichten: sich, neben ihrer Hauptwissenschaft, auf die Landwirthschaft, ausübende Mechanik, und Physik zu legen, nicht weniger glaubwürdige Zeugnisse, von denen in diesem Fach sich zu eigen gemachten Geschiklichkeiten vorzuzeigen, ehe sie auf irgend eine Dorfpfarre Anspruch machen dürfen." — Die meisten Pfarreyen in Franken, sind mit Grundstükken, die zur Pfarrey gehören, und ein Besoldungsstük derselben ausmachen — dottirt, die wenigsten der Herren Geistlichen, unterziehen sich aber leider! dem (ihrer Meynung nach!) kläglichem Geschäfte: diese Grundstükke selbst zu administriren, vielweniger zu melioriren, sondern sie überlassen es lieber ihren Bauern: diese Grundstükke, nach dem alten Herkommen, trägen Schlendrian und Observanz zu behandeln, und solche Jahr für Jahr, mit sau'rer Müh' und Arbeit — gratis (höchstens für eine armseelige Mahlzeit) zu bebauen. Doch ich will jezt — um mein vorgestektes Ziel nicht ganz aus dem Gesichtspunkt, und mit diesem zugleich, den Leitfaden

meiner Geschichte zu verlieren — zu meinem Hauptgegenstand zurükkehren.

Was nun die Lage dieser Gartenäkker anlangt — so ist die Nähe bey'm Haus, freylich ein unleugbarer Vortheil, weshalb auch viele die Uebermachung öde liegender Gründe zu Gartenäkker — die nicht in gleicher Nachbarschaft mit dem Hause stehen — für ein leeres Project ansehen. Allein, einestheils ist es gewiß, daß es viele Landleute giebt, welche bey ihren wenigen Feldgütern und bey dem Mangel anderer Arbeiten fast immer so viel Zeit übrig haben, daß sie die Versäumniß, welche der Hingang in einen etwas entfernten Garten und die Rükkehr nach Hause verursachen, nicht sehr achten dürfen; anderntheils würde dieser geringe Nachtheil, sich nur bey wenigen Gärten äussern, weil, sobald der Landmann durch zwekmäßige Mittel zum Gartenbau aufgemuntert seyn wird, manches in der Nähe des Wohnorts liegende Feld hierzu angewendet werden wird. Die Nähe am Wasser, ist gleichfalls ein unleugbarer Vortheil. Dieser Mangel läßt sich aber durch Kosten, Fleiß und Kunst ersetzen. Brunnen

zu

zu graben, und das in ziemlicher Tiefe liegende Wasser in die Höhe zu bringen, ist heut' zu Tag nicht so schwer. Das Wasser läßt sich aus Flüssen herbeyleiten. Liegt das Feld tiefer, so ist die Ausführung ohnehin leicht, liegt es höher, so ist sie zwar kostbarer, aber immer ausführbar. In Franken werden ohnehin schon viele, höher als die Flüsse liegende Felder, durch Schöpfräder gewässert. Die Kosten würden aber noch weniger schwer fallen, wenn mehrere Besitzer (so wie es schon hin und wieder der Fall z. B. in Windsheim ist) sich gemeinschaftlicher Brunnen und Wasserleutungen bedienen wollten. Unvermöglichen könnte man ja aus öffentlichen Kassen ihren Antheil an den Kosten vorstrekken, und einige Jahre borgen. Jedoch viele Gewächse haben auch das Begiessen nicht schlechterdings nöthig, ob es gleich bey den meisten zu ihrem bessern Gedeihen beyträgt.

Wo die Dörfer zu nahe an Wäldern liegen, da wird nun freylich der besorgliche Wildschaden, durch desto dichtere und dauerhaftere Umzäunungen, zu verhüten gesucht. Dieß ist aber, da der Holzmangel immer mehr

um sich greift, immer allgemeiner wird, zu kostbar, und deshalb sollte man seine Absicht mit Gewinnung der Küchengewächse, auch immer mehr in schitlicheren Gegenden zu erreichen suchen. Wir besitzen eine Getreydeart in Franken, bey deren Anbauung der Wildschaden weniger als bey andern Getreydearten zu befürchten ist, und diese sollte man allenthalben, wo die Felder nicht in gehöriger Entfernung von den Wäldern liegen, und das Wildpret überhand genommen hat (so wie fast allenthalben im Anspachischen, wo des armen Landmanns Peitsche zu Nacht das Wild vom Akker scheucht) einführen, es ist der sogenannte Sommerweizen, dessen bärtige Aehren so stachlicht, daß er von jedem Wildpret verschont bleibt. Das Rindvieh frißt nicht einmal die Siede davon, es sey nun vermischt oder unvermischt, ohnerachtet die Siede jeder andern Getreyde-Gattung, mit dem übrigen Futter vermischt, von dem Rindvieh gefressen wird. Ueberdies läßt sich dieser Sommerweizen allenthalben, und in jeden Boden bauen. Ich baue solchen schon seit mehreren Jahren, und zwar in ziemlich beträchtlicher Quantität — blos auf der Brache,

und

und habe solchen in diesem Jahr, durchgängig zu einem Carolin das Malter ($\frac{1}{2}$ Simer) verkauft, mithin höher, als Gerste, Dinkel, Korn ꝛc. an den Mann gebracht.

Franken überhaupt hat kein so ungünstiges Klima, daß nicht an den meisten Orten, vom Getreydebau, und besonders von der Anpflanzung der Futter und Küchengewächse, ein glüklicher Erfolg zu erwarten wäre. Größtentheils beruht es auf einem Vortheil, wenn das Klima als ein Hinderniß vorgeschüzt wird. Dieses Vorurtheil zu widerlegen, so wie noch aus mehreren Gründen, sind immer Beyspiele das wirksamste Mittel. Wer soll aber diese geben? — Man veranlasse in jedem einzelnen District, wo dieses Vorurtheil herrscht, ein oder mehrere Landwirthe, bey welchen sich Wissen, Vermögen, und guter Wille vereinigt, daß sie mit solchen Gewächsen Versuche machen, gegen welche der Landmann noch mißtrauisch ist. Man wende zu eben dieser Absicht, von herrschaftlichen Gütern (deren es so viele in Franken giebt) einen Theil an, und gehe den Unterthanen mit gutem Exempel vor. Auch die Landgeistlichen

können (wie ich schon angeführt) Beyspiele geben, da sie Gärten und Feld als ein Theil ihres Gehalts zu genießen haben. Die Beyspiele der Großen, zeigen sich ebenfalls sehr wirksam; denn bey der Zubereitung des Bodens, sind immer Kosten und Mühe nöthig. Ueberhaupt ist mit jeder Uebermachung eines Feldes Mühe verknüpft, es mag nun angewendet werden, wozu es will, und doch giebt es viele fleißige Landleute, welche gerade solche Plätze, die vorher ungebaut waren, desto lieber an sich kaufen, weil sie wohlfeiler als anderes Feld sind, und weil der zu hoffende Ertrag sie für ihre Mühe reichlich belohnt. Eben so verhält es sich auch mit schon kultivirten Felde, das man zu Gärten zuzurichten sich die Mühe nimmt. Meistens haben die Gärten größeren Werth, als anderes Feld, bey eben derselben Lage. Dieser entsteht hauptsächlich aus der auf die erste Einrichtung verwendeten Mühe und Auslage. Dieser größere Werth eines Gartens, der sich auch von Jahr zu Jahr, durch den reichlichern Ertrag wohl verintereßirt, ist für den Besitzer ein Ersatz der Mühe und Kosten, die er aufgewendet hat. Schwerlich wird ein Landmann diese Wahrheit verkennen! Die

Mühe,

Mühe, welche die erste Zurichtung des Bodens erfordert, ist daher nicht unter die Hindernisse des Feld und Gartenbaues zu zählen.

Mehrere Schriftsteller (wie ich schon anderswo angeführt) haben Vorschläge gemacht, wie man lebendige Häger wohlfeil anlegen, und zum Theil so fest und dicht machen können, daß sie sowohl Menschen, als große und kleine Thiere abhalten. Es kömmt nur darauf an, sie in gutem Stand zu erhalten, und die ihrem Wachsthum schädlichen Pflanzen auszurotten. Man mache dem Landmann die besten Umzäunungsarten bekannt, wenn die gewöhnlichen wegen gewisser Lokalumstände (so wie es wirklich hin und wieder der Fall ist) zu kostbar oder unzureichend sind. Gartengewächse von geringem Werth, bey welchen man einen kleinen Abgang nicht achtet, werden ohnehin in's freye Feld gepflanzt, und die Umzäunung von solchen, die diesen Aufwand scheuen, der Art erspahrt. Es könnte auch, nach Beschaffenheit der Umstände, die Einzäunung einzelner Gärten ganz unterbleiben, und etwa nur die ganze Strekke des zu Gärten bestimmten Feldes eingeschlossen werden.

Die Wartung der Pflanzen erfordert freylich viele Mühe. Unter der Voraussetzung aber, daß die andern nothwendigen Feld- und Hausgeschäfte dem Landmann noch Zeit übrig lassen, ist gerade die mit dem Gartenbau verbundene Mühe dem Landmann vortheilhaft, denn sie vergrößert um so viel mehr den Preis seines Produkts. Der Gartenbau giebt ihm also Gelegenheit, mehrere Arbeiten zu verrichten, welche ihm von den Abnehmern seiner Produkte bezahlt werden. Es fallen auch die meisten Gartengeschäfte in eine Zeit, da im Felde noch wenig zu thun ist.

Die Polizey, welche auf die Vermehrung der Küchengewächse ihre Aufmerksamkeit richtet, sollte sich noch vielmehr angelegen seyn lassen: die Landwirthschaft überhaupt in Aufnahme zu bringen. Sie sollte den stärkeren Anbau der Futterkräuter, die Verbesserung und Vermehrung des Viehstandes zu bewirken suchen, und dann würde der Landmann mehreren Dünger gewinnen. Man mache ihn nebenher mit den verschiedenen Arten des künstlichen Düngers bekannt, womit er sich im Nothfall helfen kann, und fehlt es noch,

so

so empfehle man ihm zum Anfang nur den Anbau solcher Gewächse, welchen den wenigsten Dung verlangen. Ohne Anstalten zu Vermehrung der Düngungsmittel ist nicht zu hoffen, daß der Feld und Gartenbau zu einiger Vollkommenheit werde gebracht werden können. Der Landmann wäre aber auch zu belehren, welche Art von Dünger sich am besten zu diesem oder jenen Anbau schikke.

Mit der Produktion, sind freylich viele Gefahren verknüpft. Die Unsicherheit des Gewinnstes, die nachtheiligen Wirkungen einer großen Kälte, Hitze und Nässe, lassen sich nicht ganz verhüten. Bey alledem werden doch folgende Betrachtungen hinlänglich seyn, auf den Landmann so viel Eindruk zu machen, daß er sich durch diese Gefahren nicht abschrekken lasse: die Gefahr, welche mit einer Arbeit oder Unternehmung verbunden ist, erhöht den Werth des Produkts der hieraus entspringt; so, daß wenn gute und böse Jahre im Durchschnitt genommen werden, der Gewinn der guten immer das Uebergewicht behält. Was vornehmlich der einen Pflanze zum Schaden gereichen kann, wie z. E. die

Räße den Zwiebeln ꝛc. ist der andern Pflanze weniger nachtheilig oder vortheilhaft. Wenn daher Gewächse von entgegengesezten Eigenschaften gepflanzt werden, so kann man wenigstens an einigen Sorten gewinnen, wenn die andern mißrathen. Wenn einige Pflanzen, wegen einer widrigen Witterung mißrathen, so trift dieses Unglük nicht blos einige wenige Länderey-Besitzer, sondern gewöhnlich eine ganze Gegend. Diese in geringerer Menge producirte Gewächse, werden nun seltener, und diese Seltenheit erhöht ihren Marktpreiß.

Dem Schaden, den man vom Frost befürchten muß, könnte man durch späteres Aussäen und Verpflanzen so ziemlich begegnen. Ein kluger Landwirth wird es aber nicht einmal gern thun, weil sein Gewinn desto größer ist, je früher die Pflanzen zur Reife kommen.

Die Polizey sollte auch mehr gegen Diebstäle schützen: durch abschrekkende Strafen, durch strenge und unnachläßige Vollziehung der Strafen; durch bestellte Aufseher, welchen für jeden angebrachten Felddieb eine

Be

Belohnung zugesagt werden muß. Gegen Ungeziefer giebt es natürliche und künstliche Mittel. Die Polizey mache sie dem Landmann bekannt, und trage Aufsicht, daß er diese Mittel anwende. In manchen Ländern wird z. B. das Raupensammeln obrigkeitlich anbefohlen, und Aufsicht hierüber getragen, oder dem Landmann werden hierzu Belohnungen ertheilt, nur in Franken nicht! Was den Absatz der Produkte anlangt — so giebt es zwey Arten, wie dieser Verschluß geschehen kann; einmal, wenn man mit dem Samen einen Handel treibt; hernach, wenn man die Gewächse selbst zur Speise verkauft: Ohnerachtet die erstere Art des Handels schwerlich sehr beträchtlich werden dürfte, so kann man sie doch nicht ganz bey Seite setzen, weil doch wenigstens einem Theil der Landleute ein Weg zum Verschluß geöfnet ist, der übrige Theil der Landleute aber bey dem Verlust der Gewächse desto weniger Mitwerber hat, und des Absatzes gewisser seyn kann. Die Polizey müßte daher das hierin vielleicht noch unwissende Landvolk belehren lassen, wie auf die vortheilhafteste Art Samen gesammelt, und wohin mit demselben ein Handel getrieben wer-

werden könne. Es wäre nüzlich, zu diesem Handel anfänglich durch Prämien oder Zollbefreyungen aufzumuntern, und, da nicht jeder Landmann die Neigung oder ein Geschik zum Handeln hat, bey dem Samen, den sonst verbothenen Auf- und Verkauf frey zu lassen und zu erlauben.

Von einem Regenten, der geneigt ist, Anstalten zur Aufnahme der Landwirthschaft zu machen, ist voraus zu setzen, daß er eben so geneigt seyn werde, zur Urbarmachung öde liegender Gründe seine Einwilligung zu geben. Um aber in diesem Fall freyere Hände zu haben, muß die Huth und Triftgerechtigkeit aufgehoben, oder eingeschränkt werden. Man hat ihre Schädlichkeit schon hundertmal bewiesen. Für die Urbarmachung insbesondere würde es die Wirkung haben, daß man einem Felde das Gartenrecht leichter ertheilen könnte, daß mehr Feld, und eben dasselbe Feld besser benuzt, folglich ein größerer Theil der Markung den Gartengewächsen gewidmet werden könnte, und daß mehr Dünger gewonnen würde.

Der Einfluß, den eine ungleiche Vertheilung der Volksmenge in die Landwirthschaft hat, macht es zur äussersten Nothwendigkeit: gleiche Hinderniſſe aus den Weg zu räumen. Die Landespolicey ſuche daher ein ebenmäßiges Verhältniß der Menſchen zu dem Lande, welches ſie bearbeiten, herzuſtellen. Die Bedrükkung des Feldbaues, durch ſtarke Abgaben, macht gleichfalls ein wichtiges Hinderniß der Landwirthſchaft aus. Es würde nicht ſchwer ſeyn: dieſe Hinderniſſe zu heben, und die Abgaben von Gärten und Gartenfeldern, mit denen von andrem Felde, nach der Verſchiedenheit ihres reinen Ertrags in ein richtiges Verhältniß zu ſetzen. Gewächſe, welche zu verſchiedenen Zeiten und öfters in kleinen Theilen geſamlet werden, ſollten vom Naturalzehenden ganz frey ſeyn, und ein gemäßigtes Surrogat an Gelde dafür angeſezt werden; wenigſtens ſollte der Eigenthümer unter beyden Einrichtungsarten die Wahl haben. Die Polizeytaxen machen gleichfals zum gröſten Theil, ein wichtiges Hinderniß der Landwirthſchaft aus. Man laſſe den Verkäufern die Freyheit, ihre Produkte ſo hoch abzuſetzen, als ſie können. Dieſer hohe Preiß wird ſich

nie zu lange erhalten. Er wird entweder mehrere Leute reizen, verschiedene Produkte zu erzielen, — desto besser! die vergröserte Concurrenz der Verkäufer wird alsdann dem Preiß fallend machen; oder der hohe Preiß hält manchen vom Kaufe zurük, und alsdann wird die verminderte Zahl der Käufer, billigere Preiße zu wege bringen. Bey Gemüsen ꝛc. walten überdieß keine solche Gründe vor, welche die Polizey in Stand setzen könnten, die Preiße richtig zu bestimmen. Diejenigen Gewächse, deren Anbau man begünstigen will, müssen bey'm Verkauf, wenigstens anfänglich, eine Zeitlang keinen Abgaben unterworfen seyn, besonders, da sie sehr oft nur in geringer Quantität zu Markte gebracht werden können.

Das größte Hinderniß, welches einer blühenden, und ganz im Flor stehenden Landwirthschaft im Weg ist — liegt aber in dem gemeinen Manne selbst. Seine Kenntnisse sind noch zu unbedeutend, und zum größtentheil unaufgeklärt. Man suche daher den Landmann zu belehren, dieß kann auf mehreren Wegen geschehen. Die Kalender sind beynahe das einzige Buch, das der gemeine

Mann

Mann lieſt: mithin würde ein gedrukter Unterricht in dieſer Abſicht in den Kalendern, in welchen meiſt mit Sitten verderblichen und den Aberglauben unterhaltenden Erzählungen viel Raum angefüllt iſt — keine zweckloſe Bemühung ſeyn. Er müßte aber in der Volksſprache abgefaßt ſeyn, und insbeſondere vor ſolchen Fehlern ausdrüklich warnen, die zum Mißrathen einer Pflanze Anlaß geben können. Allenfals könnte man eine Berechnung der Vortheile, welche dieſe oder jene Art von Küchengewächſen, Fruchtgattungen ꝛc. abwirft, damit verbinden. Man müßte damit anfangen, zum Pflanzen ſolcher Gewächſe Anleitung zu geben, welche nach dem Lokalumſtänden die nüzlichſten ſind, deren Anbau am leichteſten erlernt werden kann, und der den wenigſten Gefahren ausgeſezt iſt. Bruchſtükkeaus der Lebensgeſchichte ſolcher Landleute, die durch den Garten- und Feldbau überhaupt durch verbeſſerte Landwirthſchaft ihre Vermögensumſtände verbeſſert haben, würden den Leſer theils unterhalten theils zur Nachfolge reizen. Ich habe mich bemüht den Schwabacher Kalender nach dieſem Plan zu bearbeiten S. Fränkiſchen Haushaltungs und Wirthſchaftskalender. Schwabach 1792

1790 und werde solchem, auch in den folgenden Jahrgängen getreu bleiben. Im Fuldaischen wird seit mehreren Jahren der Kalender zur Belehrung des Volks angewendet. Man hat landwirthschaftliche Schulen für die Kinder der Landleute vorgeschlagen. Dieser Vorschlag ist an mehreren Orten, nur in Franken nicht, realisirt worden. In den Nassau, Usingischen Landen, ist im Jahr 1780 zum Gebrauch der teutschen Schulen ein Lehrbegrif der Landwirthschaft verfaßt und gedrukt, worden. Im Eisenachischen werden die Schulknaben in der Baumzucht, von den zum Baumpflanzen bestellten Personen unterrichtet. Hier können auch die Anstalten in Trankebar zu einem Muster dienen. Die zwey langen großen Höfe bey der Knaben und Mädchenschule würden zu Gärten zugerichtet, und nuzbare Bäume, Blumen, hauptsächlich aber allerley Futter und Küchengewächse darin gepflanzt. Die Kinder wurden auf diese Art frühzeitig zur Handarbeit gewöhnt und ihnen Kenntnisse vom Gartenbau (als die Skale des Feldbaus) beygebracht. Die Mädchen müssen auch das Gemüse bereiten lernen. S. Neuere Geschichte der Miß. Anstalten in Ostindien. St. 30. S. 670.

In

In Oesterreich hat man besondere Bienenschulen; der Finanzminister Calonne hat mit Daubeuton, Schäfereyschulen in Frankreich angelangt. Lokalumstände müssen es bestimmen, ob der Staat auf eine ähnliche Art zur Aufnahme des Gartenbaues, und der Landwirthschaft überhaupt einen Aufwand machen soll und kann? — Beyspiele sind aber immer (dieß wiederhole ich nochmals!) das wirksamste Mittel, die Kenntnis des Garten und Feldbaues zu verbreiten. Sie sind ein thätiger und zum Anschauen gebrachter Unterricht. Die stärksten Vernunftgründe sind öfters schwache Waffen, wenn vorgefaßte Meinungen des allgemeinen Mannes durch sie bestritten werden sollen. Eine bessere Wirkung kann man sich aber immer von Beyspielen versprechen, welche der Landmann vor Augen hat, der gleichsam auch nur seinen Augen trau't. Wenn ein Landmann in seinem Garten, oder auf seinem Feld arbeitet, so sehen ihm bisweilen andere Landleute zu, sie besprechen sich mit ihm, oft hat er Landleute zu Gehülfen. Man setze nun noch Prämien für die fleißigsten und beste Landwirthe aus. Durch diese Aufmunterung zu einem Geschäft,

welches mehrerer Kenntnisse und mehreren Fleiß erfordert, wird unter den Landleuten ein Wetteifer entstehen, und da die Summe der Prämien nur mäßig seyn darf, so werden sie einestheils den öffentlichen Cassen nicht zur Beschwerde gereichen, anderntheils keine Stöhrung desjenigen Gleichgewichtes bewirken, welches unter den verschiedenen Zweigen des Landbauers statt finden muß. Die Absicht der Prämien ist, entweder die Erzielung einer Sache, oder den Verkauf zu befördern. Die Begünstigung des einen gereicht auch dem andern zum Vortheil. Man setze daher die Prämien auf den Verkauf, und insbesondere auf den Marktverkauf, weil es auf diese Art am leichtesten zu bestimmen ist, wer sie verdient habe? — Je mehrere Landleute um die Preiße wetteifern können, desto besser ist es. Es muß also den Unbemittelten, die wenige liegende Gründe haben, die Concurrenz mit den Vermöglicheren nicht unmöglich gemacht seyn. Der Preiß muß demjenigen zufallen, welchen eine bestimmte Art Gewächse, am frühesten zu Markt bringt. Es ist dieß desto billiger, da derjenige, welcher sich bestrebt, frühzeitige Gewächse zu erhal-

halten — mehrerer Gefahr ausgesezt ist. Da man aber den eigentlichen Zweck, nehmlich die Vermehrung der Gewächse, hierdurch noch nicht ganz erreichen würde, so muß die Menge der Produkte bestimmt werden, welche man zu Markte zu bringen hat, insofern man an dem Preiß Anspruch machen will. Diese Menge muß aus der angeführten Ursache nicht zu gering seyn, damit auch der, welcher wenig Land besizt, wetteifern könne.

Nur für solche Arten von Gewächsen, deren Anbau die meiste Aufmunterung nöthig hat, sind Preiße auszusetzen. Würde man die Preiße nur demjenigen geben: der das meiste Feld zu Gartenfeld umschaft, so würden sie wahrscheinlich allein dem Vermöglichern zu Theil werden, und die Anzahl der Concurrenten geringer seyn.

Im Franken Lande, wo doch unter dem gemeinen Volk ein Gefühl für Ehre ist, wäre es gewiß ein starker Reiz, wenn man die Namen derer, welche mit Preisen beschenkt worden sind, in öffentlichen Blättern bekannt machte, und ihren hervorstechenden

Fleiß rühmte. Wo der Landbau schon ohne den Gartenbau die vorhandene Menschenzahl hinlänglich beschäftigt, oder wo es zu Bestellung des Feldes noch an Menschenhänden fehlt, ist es freylich nicht rathsam, die Summe der Arbeiten durch Einführung oder Erweiterung des Gartenbaus zu vermehren, wenn es den übrigen nothwendigeren Arten des Feldbaues zum Nachtheil gereichen könnte. Es ist aber meist allenthalben in Franken der Fall vorhanden: daß nicht die ganze Anzahl der vorhandenen arbeitsfähigen Menschen, genug Beschäftigung im Felde hat; so daß deren häufig müßig geh'n.

Wie viele Gegenden giebt es nicht, wo der größere Theil der Einwohner in den benachbarten Städten gewerblos ist, und in Dürftigkeit lebt. Für Gegenden von dieser Beschaffenheit wird also der Gartenbau ein heilsames Mittel seyn, müßige Hände zu beschäftigen, indem er die Masse der Arbeiten vermehrt. Hier wären also Anstalten zur Aufnahme des Garrenbaus vorzüglich nothwendig. Bey alledem sollten eigentlich die Anstalten, durch welche die Produktion der

Küchengewächse, insonderheit der edleren, vermehrt werden soll, nicht sowohl ihr Absehen auf die nahen Stadteinwohner haben, als vielmehr auf die producirenden Landleute. Viele arbeiten für Manufakturen, Fabriken ꝛc. Hier müssen die Umstände es vornehmlich bestimmen, ob es räthlich sey, die Einwohner des Landes von ihrer bisherigen Beschäftigungsart abzubringen, und ihre Industrie auf einen andern Gegenstand zu lenken? —

Können Einwohner anderer Orte, welche nicht so gut zum Gartenbau taugen, anstatt jener, für die Manufakturen mit eben demselben Vortheil arbeiten, so leidet bey einer Verwechslung der Arbeiter kein Theil. Kann hingegen den Manufakturen nicht leicht ein Ersatz mit andern Arbeitern geschehen, so wird die Aufnahme des Gartenbaues an einem solchen Ort zum Nachtheil der Manufakturen gereichen, und muß daher, nach meinem Erachten, hier, wo nicht unterbleiben, doch auch nicht befördert, sondern dem natürlichen Lauf überlassen werden. Neue Manufakturen soll man nicht auf Kosten des Landbaues errichten, im Gegentheil soll man

auch die schon vorhandenen Manufakturen nicht zu Grunde richten, um einen an sich zwar nüzlichen, doch nicht ganz nothwendigen Zweig des Landbaues zu befördern, da es ohnehin fast in jedem einzelnen Amt noch Landleute genug giebt, welchen es noch an Arbeit fehlt, und bey welchen der Gartenbau anwendbarer seyn dürfte. — Dasjenige Gewächs, durch dessen Gewinnung der Landmann sich mehrere Vortheile, als durch andere Gewächse, verschaffen kann, ist für ihn das nüzlichste. Diese Vortheile hängen vom Umständen ab, welche sehr verschieden sind; daher lassen sich zu Bestimmung des Vorzugs eines Gewächses vor dem andern beynahe eben so viele Regeln angeben, als jene Umstände selbst verschieden sind. Dem Landmann, welchen es an Dünger fehlt, ist ein Gewächs, welches nicht viel, oder nicht jährlich, oder nicht die besten Düngungsmittel erfordert, vortheilhafter als ein anderes. Dem Landmann, welchem es an Arbeiten mangelt, ist ein Gewächs, dessen Hervorbringung ihm die meiste Mühe macht, das nüzlichste. Für denjenigen, welchem es an Land fehlt, schikken sich Gewächse, die den wenigsten Raum einnehmen, am besten. Ge-

Gewächse, welche für den Erzieler ein schikliches Nahrungsmittel abgeben, und womit er sich theurere Speisen erspahren kann, sind — was die Benutzung des Produkts durch eigenen Gebrauch anlangt — für ihn die vortheilhaftesten. Für Landleute, welche zu wenig Wiesen und Grasgärten haben, und nicht genug Futter gewinnen, sind Gewächse, welche wegen ihrer Wohlfeilheit auch für das Vieh taugen, die nüzlichsten, weil es eine Vergrösserung des Viehstandes bewirken kann. In der Nachbarschaft der Städte ist der Anbau der edlern Küchengewächse der vortheilhafteste, weil vermögliche Leute sie gern kaufen, und am besten bezahlen. Es ist offenbar, daß mancher von diesen Vortheilen anders nicht, als mit Aufopferung der übrigen erhalten werden kann. Die Klugheit der Polizey muß die verschiedenen Vortheile gegen einander abzuwägen wissen, und theils dem Landmann, fürnehmlich diejenigen Gewächse anrathen, die nach den Lokalumständen die nüzlichsten, für ihn seyn dürften, theils die Aufmunterungsmittel in dieser Absicht gebrauchen, um die Industrie nach der Verschiedenheit der Umstände zu leiden.

Ueberhaupt, bleibt der Polizey in Franken, noch mancher gänzlich vernachläßigte Gegenstand, zu beherzigen übrig. Der Holzmangel zum Beyspiel. Vor 30 Jahren kaufte man die Klafter Holz, wohl 3mal wohlfeiler als jezt, und in wenigen Jahren, wird man es wohl noch einmal so theuer als gegenwärtig bezahlen müssen. Bey alledem, dünkt mich! — sucht man — dieser traurigen Aussicht in die Zukunft ohnerachtet — dem übermäßigen und verschwenderischen Holzverbrauch, noch nicht gehörig Einhalt zu thun. Gemeinde Bakhäuser z. B. sind fast in allen fränkischen Dörfern gänzlich unbekannte Dinge — und doch äussern solche wohlgemeynte Polizey-Anstalten — wie mir aus sächsischen Oertern zur Genüge bekannt ist! — ihre mächtigen Einflüsse, auf die in unsern Tagen so zur Nothwendigkeit gewordene Kunst; sparsamer und wirthschaftlicher mit dem Holz umzugehen. — Ich will im Durchschnitt 100 Einwohner auf jedes Dorf rechnen (in einigen giebt es weniger, in andern mehr, mithin im Durchschnitt 100) von diesen sollen 80 bakken (die übrigen ihr Brod bey'm Bäkker holen) und jeder dieser 80 eine Klafter Holz

(ist gewiß nicht übertrieben) dazu verbrauchen.

Diese 80 Klaftern Holz mit 4 fl. rh. multiplicirt — machen eine Summe von 320 fl. rh. aus. Nun will ich annehmen: daß in einer Haushaltung alle 12 Tage 10 Laib Brod gebakken werden, und also ein jeder Hausvater 30mal im Jahre bäkt, welches 300 Laib ausmacht. Für jeden Laib soll er 2 Pfennige Baklohn (ist gewiß nicht zu wenig) in's Gemeinde Bakhaus, an den Gemeinde-Bekker bezahlen; dieß macht auf das ganze Jahr 2 fl. 30 kr. rh. aus; er behält also noch 1 fl 30 kr. rh. zurük, die er für seine Klafter Holz (nur à 4 fl. rh. gerechnet, da sie doch fast allenthalben mehr kostet) hätte bezahlen müssen. Die jährlichen Bakausgaben von 80 Einwohnern, betragen demnach 200 fl. rh., wobey also die Dorfgemeinde an den Auslagen für schon angeführtes Holz, eine Summe von 120 fl. rh. gewinnt. Nun will ich annehmen: daß das Gemeinde-Bakhaus jährlich 20 Klaftern Holz verbraucht; dieses mit 4 fl. rh. (da ich es doch nicht höher bey obiger Ausgabe in Anschlag gebracht) multiplicirt, macht 80 fl. rh.

Diese 80 fl. rh. von 200 fl. rh. abgezogen — bleibt noch eine Summe von 120 fl. rh. übrig, welcher Betrag hinreichend seyn würde, einen Gemeinde-Bekker dafür zu besolden. Auf diese Weise würde also in jedem Dorf, eine Geldsumme von 120 fl. rh. und noch obendrein 60 Klafter Holz jährlich erspahrt. Der Arme brauchte sich dann nicht mehr vom Bekker übertheuern zu lassen (denn dieß geschieht, ohnerachtet aller Polizeyanstalten doch) er könnte sich alsdann sein Brod selbst bakken — und endlich würde man auch den häufigen Feuersbrünsten nicht mehr ausgesezt seyn, die nur allzuoft durch die Baköfen ausbrechen. —

Die Baumzucht ist auch zum größtentheil ein wo nicht gänzlich, doch wenigstens nicht minder vernachläßigter Wirthschaftszweig. Die im Felde hin und wieder befindlichen Obstbäume, gereichen auf alle Fälle — wenigstens diejenigen, deren Früchte im frühzeitigen Obste bestehen (mehr zum Schaden als Nutzen des Besitzers. Da die meisten ihre Wurzeln nicht senkrecht, sondern mehr Cateraliter auf der Oberfläche des Akkers weglau-

kaufen, so muß der Akkersmann nothwendig das mit den Wurzeln bedekte Land ungepflügt, und — um den Baume nicht zu beschädigen gleichsam öde liegen lassen; und wenn er auch den Pflug und Baum zu beschädigen, kein Bedenken trägt, und nichts umgeakkert liegen läßt, so ist ja bekannt: (wenigstes von den berühmten Naturforscher D. Priestley in seinen Versuchen über die Luft überzeugend dargethan) daß der Baum durch seine Blätter anzieht, so wie es die Pflanzen, durch ihre zarte Fasern thun. Was nur unter dem Baume steht, verliehrt mithin schon den Theil der Dünste, die der Baum wegnimmt. Dieß macht aber im Ganzen, wenn mehrere hundert solcher Bäume in einer Markung befindlich sind (wie es wirklich an mehreren Orten der Fall ist) einen beträchtlichen Umstand — im Betref der Nutzung, dieser einzelnen für den Getreydebau verlohrnen Stükke aus. Nun kömmt aber noch überdieß ein Umstand bey dem Frühobst hinzu, der jenen bey weitem überwiegt. — Wer ist wohl im Stande — wenn erst dieses Obst nur im mindesten zu reifen anfängt, die häufige Anzahl der von allen Ekken herzukommenden gierigen Liebhaber,

von

von diesen Bäumen abzuhalten? — der Verlust der darauf befindlichen Früchte, wäre noch das wenigste! — Wie sieht es aber um den Verlust, das in einer beträchtlichen Peripherie des Baumes zu Grunde getretenen Getreydes, und um die unzähligen Steine und Brügel aus, die nach dem Obste geworfen werden, und jezt auf dem Felde liegen, als wäre es damit gepflastert? — Besonders verpflichtete Hüther dieser Bäume wegen zu halten, würde die Kosten nicht abwerfen! — Was ist denn aber sonst zu thun, um diesem Uebel in Zeiten abzuhelfen? — Cessante causa cessat effectus! Wie leicht ist nicht ein Baum ausgerottet, und wie viel vortheilhafter ist dessen Stelle nicht zu benutzen! S. Grundriß der Forstwissenschaft von dem Verfasser des Lehrbegrifs sämmtlicher ökonomischen und Kammeralwissenschaften.

Wenn man in unserm aufgeklärten Jahrhundert gewohnt wäre, bey irgend einer zu bestrafenden Handlung, Rükficht auf die verschiedenen Verhältnisse des Inquisiten zu nehmen: so würde — unter allen möglichen Diebstäh-

stählen — ein gleicher Obstdiebstahl, am aller gelindesten zu bestrafen seyn. Denn gestraft muß nun einmal werden, sagt der Jurist. Fiat justitia -- et pereat mundus! Weit entfernt, irgend einem Grade von verlezte Moralität das Wort reden zu wollen, so ist es doch richtig; daß — da die Reife jenes Obstes, just zu einer Zeit eintritt, wo die Feldarbeit am aller nothwendigsten ist, und (wegen anhaltender und brennender Sonnenhitze) am meisten zur gänzlichen Erschlaffung und Entkräftung des armen Taglöhners beyträgt — er mithin — da die Versuchung so groß ist — auch weit mehr Enthaltsamkeit als zu einer andern Zeit anwenden muß: nicht nach einer Frucht zu langen, die ihm die Natur gleichsam zur Erquikkung und Erhaltung darzubiethen scheint. Der unfreundliche Richter, der den armen Wicht deshalb ex officio — wie er sagt — zur Strafe zieht, kann sich auch leicht zum Muster der Enthaltsamkeit darzustellen: als habe er noch niemals — beym Spaziergang — nach einer verbothenen Frucht gelangt. Wenn der gestrenge Herr — nachdem er seinen Bauch mit Bier und Wein bis zum Börsten aufgeschwellt —

auch

auch dann noch in die Versuchung gerathen wäre: nach einer Birn zu langen, so würde dieß wahrlich! eben so bewunderungswerth gewesen seyn, als es begreiflich ist, daß der vom Durst Gefolterte um seinen Durst zu stillen, darnach langt. — Dieser kleinen Ausschweifung und Wiederholung halber, (denn ich habe das nehmliche schon anderswo gesagt) bitte ich meine Leser um Verzeihung! —

Man könnte ja (da der Ertrag der Obstbäume in Franken, wirklich beträchtlich ist) ganze Morgen zu Obstbäumen bestimmen, und blos mit solchen bepflanzen, und der Art immer auch — ohne seinen Feld und Getreydebau Abbruch zu thun — mehrere 100 fl. aus diesem Zweig der Landwirthschaft nehmen: nur müßte man alsdann mit mehreren Sachkenntniß, mithin nicht so ganz zwekwidrig, als es zum Theil bis hieher geschehen — bey der Obstkultur zu Werke gehen.

Die beste Jahrszeit zum Verpflanzen der Bäume, hängt von der Beschaffenheit des Bodens ab. Ist dieser fest, leimigt, niedrig und naß, so wähle man das Frühjahr; ist er

aber

aber lokker, sandigt, hoch und trokken, so pflanze man lieber im Herbst, bis zum Eintritt des Winters. In einer fruchtbaren, nicht zu festen und nicht zu lokkern, auch mäßig feuchten Erde kann man das Pflanzen mit gutem Erfolg, sowohl im Herbst als Frühjahr vornehmen.

Man lasse vorher an dem Ort, wo der Baum stehen soll, eine 2 bis 3 Ellen weite, runde Grube machen, zwey Spadenstich tief ausgraben, die oberste Erde an der einen, die unterste an der andern Seite des Lochs legen, darauf die oberste Erde umgekehrt zu unterst hinein werfen, festtreten, und dann die untere Erde oben darauf legen. Sollte aber die Erde des untersten Spadenstichs nicht gut seyn, so wird sie bey Seite gethan, und dagegen die Grube mit anderer frisch herbeygebrachten fruchtbaren Erde ausgefüllt. An dem zu verpflanzenden Baum schneide man nicht nur die Spitzen der zu langen, oder am Ende zerquetschten Wurzeln mit einem scharfen Messer glatt ab (dieß ist die gewöhnliche Procedur hier zu Lande!) sondern stutze auch die an der Krone des Baums befindlichen,

egal

egal ausgewachsenen Zweige, nach der Größe der Wurzel mehr oder weniger, wenigstens doch auf 6 bis 8 Augen oder Knospen ab. Die einwärts oder kreuzweis gewachsenen schneide man bey ihrem Ursprung ganz weg, lasse aber in den folgenden Jahren besonders die kleine kurze, etwa 3 bis 4 Zoll lange Zweige (Fruchtzweige) die dicht mit Knospen besezt sind, und künftig am ersten Blüte und Früchte geben, ganz ungerührt. Uebrigens ist es ganz unnöthig, die vorige Stellung des Baums gegen Norden oder Süden zu bemerken. Nur bey ältern, dikken Bäumen, deren Saftröhren nun einmal schon durch Länge der Zeit, an der kältern Nordseite enger als an der wärmern Südseite geworden sind, (wie man an jedem quere abgesägten alten Baum deutlich sehen kann) hat diese Bemerkung einigen Nutzen.

Das Verpflanzen selbst verrichte man, wo möglich, nur bey trokner Witterung und nicht zu nasser Erde. Man grabe in dem schon vorher zubereiteten Boden ein Loch so weit und tief, wie die Wurzeln des Baums ist, setze den Baum hinein, halte ihn gerade

drehe

drehe die kahlste Seite der Krone gegen Süden, und beobachte, daß er mit den andern Bäumen in gerader Linie und gehöriger Ordnung stehe. Alsdann, unterdessen ein anderer den nun zurecht gestellten Baum stille hält, steche man mit dem Spaden die zu nächst an den Wurzeln sitzende Erde los, daß sie an die Wurzeln falle, und schütte auch etwas von der ausgegrabenen Erde oben auf die Wurzeln, bis sie beynahe bedekt sind. Dann schüttle man den Baum sanfte, doch geschwinde auf und nieder, daß die lose Erde wohl zwischen die Wurzeln komme, trete sie mit dem Fus, ein wenig behuthsam an, lege die übrige Erde hinzu, trete auch diese fest, und mache endlich um dem Stamm herum, so weit unten die Wurzeln reichen, eine kleine Vertiefung in der Erde, zum künftigen Begiessen. Dicht am Stamm aber erhöhe man die Erde ein wenig, um da das Wasser abzuhalten. Vor allen Dingen sehe man zu, daß der Baum nicht tiefer, wie vorher zu stehen komme, oder daß seine Wurzeln oben nur mit einem guten Fingerbreit Erde bedekt werden.

Hernach stekke man einen geraden starken Stok an der Nordseite des Baumes ein, und binde ihn mit starken Bast, oder mit Weiden und zwischengelegten Moosfest an, reinige seine Krone vom Raupengewebe, und die Erde vom Unkraut, begiesse ihn bey troknerer Witterung nur selten, aber durchdringend, umwinde ihn gegen den Winter am Stamm mit einigen Dornzweigen, wider die Beschädigung von Hasen, Schafen u. dergl. steche im Herbst unten die Erde flach um, damit die Winterfeuchtigkeit einziehe, schneide in den folgenden Frühjahren immer die unordentlichen Zweige weg, erneure die Bevestigungsbänder um den Stamm an einer frischen Stelle, und lasse ihm, wenn er stark blühen sollte, in den ersten Jahren nicht zu viele Früchte. — Die Vortheile der Baumschulen, sind nicht genug zu erheben. Die Ziehung der Fruchtbäume in allerley Formen von Kegeln, Pyramiden u. s. sollte aber nicht mehr geduldet werden; denn sie streitet nicht blos gegen allen gesunden Geschmak, sondern ist auch fast immer dem Baum selbst schädlich, den die Natur nicht zu einer solchen abgeschmakten Gewaltthätigkeit schuf.

Was die Vertilgung der Raupen anlangt — so sind viele von den bisher dazu vorgeschlagenen Mitteln unbequem, unzulänglich und zum größtentheil auch kostbar. Die natürlichste Art des Verfahrens ist also doch wohl: daß der Landmann (wie es fast allgemein in Franken geschieht) mit Hülfe seiner Kinder oder Dienstboten, die Raupen absucht oder abschüttelt, oder sie auch durch einen unter den Bäumen gemachten Dampf zu erstikken, herunter zu treiben, und hierauf zu tödten sucht. Diese schon allenthalben bekannte und eingeführte Verfahrungsart, bleibt immer das vorzüglichste Mittel dagegen. Nur darf man die Raupen weder vergraben, noch in's Wasser werfen; man muß sie schlechterdings zu ihrer sichern Vertilgung verbrennen. Schon im Februar fange man an, alle Raupennester abzukehren, und besonders die Ritzen bejahrter Stämme durchzusuchen. Bey'm Schütteln breite man ein weisses Tuch unter dem Baum, um die junge Brut zu erhaschen und zu verhüten, daß sie nicht auf dem Boden sich wieder versammle. Vortheilhaft ist es, wenn man die Eyer und die Weibchen zerstöhren kann; diese sind durch ihre Größe,

weißliche Farbe, und fast unbewegliches Stillsitzen an den Stämmen kenntlich.

Die Ringelraupe, die sich bey Tag und heiterm Wetter überal, auf den Zweigen zerstreut, sizt des Abends, bey regnigtem Wetter und nach einem starken Thau früh vor Sonnenaufgang, haufenweis am Stamm des Baumes beysammen; dieß ist also die beste Zeit zu ihrer Zerstöhrung.

Man bemerkt eigentlich dreyerley Gattungen von schädlichen Raupen. Die Nestraupe, die am ersten geschehen, und ordentlicher Weise durch fleißiges Absuchen, zumal in in der kühlen Morgenzeit, ausgerottet wird; die Stammraupe, die ihre Eyer auf rauhen Schwamm oder Pelz zwischen den Schalen der Aeste und in die Klüfte der Bäume legt, weshalb ihr schwerer beyzukommen ist; die Ringelraupe, die ihre Eyer auf einen festen Ringe um die zartesten Sprossen herumlegt, am meisten die obersten Spitzen der Bäume dazu wählt, und dadurch sehr schwer zu vertilgen ist. Alle drey Gattungen können indeß durch verschiedene Mittel zerstört, und ihre

Ver-

Vermehrung gehindert werden. Diese Mittel sind bisher meistentheils nur im Kleinen angewendet worden. Wie aber, wenn sie ganze Obstgärten und Wälder abfressen, wenn man weder dem Schmetterlinge, welcher die Eyer so sorgfältig verbirgt, noch den Eyern selbst wegen der Höhe der Bäume beykommen kann, oder wenn der Schmetterling seine Eyer zur Zeit der Blüte auf die junge Rübesaat schmeißt, woraus kleine Raupen in den Schoten erwachsen und sie verzehren? — Wenn man den Schmetterlingen beykommen will, so säe man in den Gärten, oder neben dem Holze, nach Verhältniß der Größe, Samen von dem sogenannten gefüllten Ritterspurn, der leicht und ohne alle Mühe in einem frisch bearbeiteten Land aufschießt. Sobald dieser, nach Gelegenheit der Aussat, im Monat Junius zu seiner Blüthe gedeiht, so setzen sich die da herum befindlicheu Schmetterlinge haufenweis an die Rittersporustengel, so nach Beschaffenheit der Menge, oft 50 und mehr an einem Stengel sitzen. Diese lasse man durch Kinder ablesen oder sonst umbringen, so wird man den Nutzen davon augenscheinlich sehen. Dieses Rittersporukraut ist eine gewisse Witte-

rung für dieses Insekt. Denn, wo sich solches befindet, verläßt es die Bäume, und sezt sich daran. Es ist auch nicht schwer fortzupflanzen. Wenn es einmal blüht, ist es sehr leicht zu erhalten. Denn es giebt viel Samen, und derjenige, der ausfällt, geht nach Winters auf und wächst, wie Unkraut. Wenn man nur im Frühjahr, so bald es troken wird, einmal, im Monat darauf wieder, und um Johannis zum Drittenmal diese Ritterspornsäete, so könnten dadurch, indem sie fast einen Monat blühen, die Raupen oder Schmetterlinge die sich in allen warmen Monaten zeigen, um ein beträchtliches getilgt, und der Schade von Feld und Baumfrüchten glüklich abgewendet werden.

Das gemeine bekannte Mittel gegen die Ameisen ist: daß man eine mit Honig und Wasser angefüllte Bouteille an die Bäume hängt, nach welcher die Ameisen gehen. Der Geruch des Honigs lokt sie; sie kriechen in die Flasche und ersäufen sich haufenweise. Allein, weil der Honig, der durch seine Schwere zu Boden sinkt, und das kalte Wasser, das oben schwimmt, die Unbequemlichkeit verursachen,

daß

daß dadurch die ausdünstenden Theilchen zurükgehalten werden; so muß man die Vorsicht gebrauchen, beydes vorher vollkommen durch ein Auffochen über den Feuer zu mischen, und sodann die Bouteille nur auf die Hälfte anzufüllen. Dadurch werden die Ameisen stärker gereizt und schneller vertilgt.

Einige sammeln auch eine große Menge Holz-Ameisen und tragen sie in die Gärten oder Baumstükke. Unter diesen großen und kleinen Ameisen herrscht eine solche Feindschaft, daß sie sich, wenn sie an einem Orte bey einander wohnen, zusammenrotten und die Kleinen anfallen, auch nicht eher zu streiten aufhören, als bis die Kleinen völlig aus ihrer Wohnung verjagt und aufgerieben sind. Man hat angemerkt, daß an den Orten, wo die großen Ameisen wohnen, die Bäume sehr gut fortkommen.

Ein anderes Mittel dessen man sich gegen die Ameisen bedient ist dieß: Man nimmt zwey Theile gelben gemeinen Schwefel, einen Theil Dosten oder Wohlgemuth, macht

das Kraut bey gelinder Wärme trokken, reibt es klein, und mischt's mit dem gleichfals gepülverten Schwefel unter einander. Darauf räumt man die Erde am Fus des Baums etwas weg, und streu't allenthalben, wo sich Ameisen befinden, von gedachtem Pulver hin, und vermengt es mit der Erde. Die Ameisen weichen gleich fort. Man kann es in Menge einstreuen, denn es ist nicht theuer. Bey großer Dürre ist es rathsam, das Erdreich etwas anzuwässern. Das Einstreuen wird so lange wiederholt, bis die Ameisen vertrieben sind. —

Weinbau.

(Der wichtigste Dienst, den man Nationen, die vom Wein- und Akkerbau leben, zu leisten im Stande, besteht darinn: ihnen neue Entdekkungen, oder vielmehr den Erfolg solcher Versuche, die man — im Bezug auf Akkerbau — mit genauer Sorgfalt, gehöriger Sachkenntniß, und in einer ununterbrochenen Reihe von Jahren angestellt, mitzutheilen — und ihnen dann auch die Mittel und Wege genau anzugeben, wie sie — ohne stärkerem Zeit- und Kostenaufwand — ihre Produkte vermehren und vervollkommen können.)

Daß der Weinbau nur für Liebhaber, und für solche Gegenden zu empfehlen ist, wo uns die Natur verbiethet, Berge zu ebenen, und Getreydefelder anzulegen; ist eine

ausgemachte Wahrheit, die keines weiteren Beweises bedarf. Siehe: II. Theil der praktischen Anleitung zur ganzen Landwirthschaft von einem praktischen Oekonom C. D. Leipzig 1788. Schon die Römer haben die Schädlichkeit des übertriebenen Weinbaues erkannt, und den zu starken Anbau in ihrem gesegnetem Lande, durch dagegen gemachte Verordnungen zu unterbrechen gesucht. Gleiche Verordnungen wider den zu häufigen Anbau des Weines, hat man neuerlich in den französischen Provinzen ergehen lassen. Ein französischer Patriot drükt sich, in einer kürzlich erschienenen Abhandlung, die die Sucht, jede, oft die beste Gegend, mit Reben zu bepflanzen, zum Gegenstand hat, folgendermasen hierüber aus: „Es ist bekannt, daß auf Ebenen hin und wieder schon lange her Reben gebau't werden; und diese schädliche Gewohnheit nimmt von Tag zu Tag mehr zu. Man übergiebt seine Bittschrift an die Herrrn Intendanten, und wendet vor, als sey der Art zu jedem andern Produkt, nur zu Reben nicht, gänzlich unbrauchbar. Es wird ein Commißarius abgeschikt und dieser entscheidet dann — meistens aus Unkunde des Erdbodens — da oft das beste Land zu

Re-

Reben bestimmt wird — ihren Wünschen gemäs. Doch gesezt auch, man wollte nur die minder ergiebigen Aekker in Reben umwandeln, wie bald würden die relative Gleichheit unserer Nahrungsbedürfnisse gestöhrt und in Unordnung gebracht seyn! Ein großer Theil unserer Mitbürger würde genöthigt seyn, sich von Trunk zu ernähren. Wär es nicht besser man unterrichtete den Landmann, wie er seine minder einträgliche und bösartige Aekker in künstliche Wiesen umschaffen könne? — Er hätte dann Futter für sein Vieh, den nöthige Dung für seine übrigen Aekker, und den Nutzen aus Erndt' und Herbst verdoppelt, könnte mehr Vieh halten, bekäme mehr Milch, Butter, Fleisch und Dung; also vierfachen Vortheil, wo er bey Anpflanzung der Reben, eines um das andere verlieren müßte. Ein bekannter Schriftsteller sagt unter andern vom Königreich Ungarn:" Dieses Land hat ohnstreitig in allem Betracht: alle nur mögliche Vorzüge, und dessen ohngeachtet haben die Eigenthümer der Weingärten daselbst nur sehr wenige Einkünfte hiervon, und sehr viele der dasigen Bewohner müssen sich bey allen ihren vortreflichen Weinbau kümmerlich ernähren, würden

sich

sich aber in weit gesegneteren Umständen befinden, wenn sie den zu häufigen Anbau des Weines unterliesen, und ihr Augenmerk mehr auf andere, weit nüzlichere Produkte richteten, welche ihnen zehnmal mehr Nutzen gewähren würden."

Ein Gleiches, kann man mit allem Grund der Wahrheit, auch von Franken sagen! der fränkische Bauer ist theils Orten, dergestalt auf den Weinbau versessen; daß er ihn nicht nur da, wo er zur Nothwendigkeit geworden, (nehmlich auf blos dazu tauglichen Gebirgen) sondern leider! auch da treibt, wo er füglich Getreidefelder oder künstliche Wiesen anzulegen im Stande wäre.

Wie viele unter den fränkischen Landleuten, könnten nicht — durch Verwandlung ihren wenig oder wohl gar nichts eintragenden Weinberge — in Getreidefelder oder künstliche Wiesen — ihren Viehstand und durch diesen wiederum ihre Einkünfte vergrösern! — Es giebt deren viele, die nicht eine Hand breit Akkerland besitzen — unter diesen aber nur wenige (sie mögen nun wirklich Bauern oder blos Taglöhner seyn) die nicht bey alle dem,

we,

wenigstens $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Morgen Weinberg zu ihrem Eigenthum zählten. Ein solcher muß denn immer viele Kosten und Arbeit auf's Ungewisse — auf seinen Weinberg verwenden, und nicht selten quält er sich mit seiner Familie Jahr aus Jahr ein, umsonst und um nichts, und wird dadurch nothwendig in die kläglichen Umstände versezt: immer kümmerlicher, immer dürftiger leben zu müssen.

Man kann gar füglich annehmen: daß wir im Durchschnitt unter 10 Jahren, kaum auf 2 gute Weinjahre Rechnung machen dürfen. Hieraus läßt sich nun leicht ersehen, was bey dem alljährlichen vielen Aufwand in den Weinbergen (zumal für solche Leute bey denen es immer von der Hand in's Maul geh't, die mithin; so lange der Gewinnst ausbleibt, genöthigt sind: ihre Zuflucht zum Borgen nehmen zu müssen) zu verdienen sey. Ein sehr gründlich denkender Oeconom, ein wirklich patriotisch gesinnter Mann, drükt sich in schon angeführter Praktischer Anleitung zur ganzen Landwirthschaft folgendermasen über diesen Gegenstand aus: „Es würde äusserst unrecht seyn, jemanden viele Vortheile vom

Wein-

Weinbau zu versprechen, welche derselbe noch niemals, auch bey den besten Jahren nicht, bey uns zu Lande gewährt. Gleiche Anlagen kosten sehr vieles Geld, sind also nur für solche Personen, die überflüßig Geld haben, dasselbe nicht nöthiger brauchen, und blos zum Vergnügen einen Weinberg mit großen Kosten anlegen und unterhalten wollen. Ich bin ein Landwirth, und meine Pflicht ist, auch andern Landwirthen meine Erfahrungen aufrichtig mitzutheilen, und den noch Unerfahrnen zu sagen, auf was Art sie ihre Ländereyen am höchsten benutzen können, damit sie als getreue Unterthanen ihrer Landesherrn, die schuldigen Abgaben gehörig entrichten, und überhaupt als gute Bürger des Staats ihre Pflichten erfüllen, übrigens aber als ehrliche Männer leben können. Diesen Zwek würde ich aber verfehlen, wenn ich andern zu Erziehung ländlicher Produkte, wovon sie wenig oder gar keinen Nutzen haben können, wider besseres Wissen aufmuntern wollte, ja, es würde mir äusserst leid seyn, jemanden das geringste angerathen zu haben, von welchem er keinen sonderlichen Nutzen, vielleicht gar Schaden haben könnte. Kurz! ich sage nochmals:

wer

wer nicht Geld zu Weinbergs-Anlagen entbehren kann, oder sich schlechterdings in einer solchen Lage befindet, daß er seinen Grund und Boden nicht auf eine vortheilhaftere Art benutzen kann, der lege keine Weinberge an, sondern brauche sein Land zu nüzlichern Produkten, und lege sich lieber auf eine gute Viehzucht, alsdann wird er mehr gewinnen und besser, als beym Weinbau leben können."

Es ist erwiesen: daß ein Weinberg, der gegen Abend liegt, auch bey der günstigsten Witterung nur mittelmäsigen Wein hervorzubringen im Stande ist (weil die Sonne zu spät dahin kömmt mithin nicht gehörig wirken kann. Sie kann nur selten den Boden und Stöcke durch ihre Strahlen gehörig austrokknen und erwärmen, ehe die Abendkälte und der Thau wiederum eintreten. Die Lage ist gegen Mittag die beste, und die so viel möglich frey ist, daß die Sonnenstrahlen durch keine nahe andere Berge abgehalten werden. Zwar pflegen die so frey liegenden und hohen Berge den späten Nachtfrösten, die auch wohl im Maymonat einfallen, ausgesezt zu seyn,

wo-

wodurch die Augen, die jungen Triebe, das neue Laub, und die sich zeigenden Blüthen leicht erfrieren. Doch treiben auch die Stöcke auf diesen Bergen, am ehesten wieder nach, und die Trauben werden eher zeitig, und geben stärkern Most. Es ist erwiesen: daß auf ganz platten oder ebenen Lande, höchstens nur ein mittelmäßiger Wein wächst; denn der Weinstok erhält hier nicht so viel Wärme von der Sonne, mithin kann auch der Saft nicht gehörig ausgearbeitet und verfeinert, auch die Früchte und das Holz nicht so bald zeitig und reif, als auf Anhöhen werden. Die Sonne bescheint die Berge nicht nur eher und auch länger, als die Ebenen; sondern ihre Strahlen fallen auch dahin weit gerader und nicht so schief, als auf flache Felder, mithin sind dieselben viel wärmer und wirken mehr auf das Erdreich und auf den Weinstok, als in flach liegenden Weingärten; auch hält auf den Bergen der Schatten die Sonnenstrahlen nicht so sehr von den Stöcken ab, wie auf der Ebene.

Es ist erwiesen; daß auf solchen Boden, wo die untersten Schichten der Erde aus Thonarten

bestehen, sehr wenig guter Wein wächst: weil die Thonerde sehr kalt und naß ist, mithin die Wurzeln des Weinstoks nicht erwärmt, sondern vielmehr erkältet, auch wohl gar durch die viele bey sich habende Näsſe ersäuft werden; folglich werden die Trauben verhindert, ihre gehörige Reife oder Zeitigung, so wie in warmen und troknen Boden zu bekommen. Es ist erwiesen: daß die Stökke — wenn der Wein gehörig gedeihen soll! nicht zu dichte aneinander gesezt werden dürfen; damit sie mehr Luft und Sonne erhalten, mithin eher zeitigen können; denn jemehr Sonne und Luft zu allen Theilen des Weinstoks kommen kann, desto besser werden sowohl die Stökke, als auch die Früchte, gedeihen. So erwiesen nun auch dieß alles ist; so sieht man dennoch hin und wieder im fränkischem Lande: Weinberge deren Lage gegen Abend, ganz flach liegende Weingärten, solche, deren Grundlagen aus Thonarten bestehen, und dann wiederum die Stökke so dicht aneinander stehen, daß man kaum, ohne sie auf beyden Seiten zu beschädigen, durch die Zeilen zu kommen im Stande ist. Die alten Römer sezten im magern Boden einen Stok vom andern 5 Schuh weit,

im mittlern 6, im fetten 7 Schuh weit, und eine Reihe stund von der andern 6 Schuh ab. Auch lieſſen sie sonst einen Stok vom andern 2 bis $2\frac{1}{2}$ — 3 Schuh abstehen. — So können, Sonne Luft und Thau einen ungehinderten Zugang rings umher zum Stok behalten, und die Sonnenstrahlen bey alle dem den Boden nicht ausbrennen.

Ehe ich nun den fränkischen Weinbau, wörtlich zu beschreiben anfange, will ich erst nur mit wenigen Worten der Mauern gedenken, die man hin und wieder, in den Weinbergen aufgeführt findet. (Dieß betrift aber nur die allergeringste Anzahl, der im fränkischen Lande befindlichen Weinberge, macht gleichsam eine Ausnahme von der Regel, denn die meisten sind nicht mit Mauern versehen. Ich erwähne dieser Mauern blos aus dem Gesichtspunkte weil sie sehr gut sind, und zu baldiger Zeitigung der Trauben sowohl, als des Holzes und zur dauerhaften Erhaltung des Weinbergs selbst nicht wenig beytragen, und weil sie in dieser Rükſicht wirklich allgemeiner — statt der gewöhnlichen Dorn oder lebendigen Hekken wenigstens, mit welchen die Weinberge

berge eingefaßt sind — eingeführt zu werden verdienten. Hauptsächlich ist dieß von Weinbergen an hohen Lagen zu verstehen, wo — wegen des abhängigen Erdreichs schlechterdings hin und wieder Mauern geführt werden müssen; denn an solchen steilen Bergen, waschen die starken Regengüsse viele Erde herunter, welche dann mühsam wie der heraufgeschaft werden muß — mithin solche Weinberge der Art noch kostbarer als ohne Mauern zu erhalten sind. Im Hohenloischen unter andern, sieht man in jedem Frühjahr, ganze Schaaren von Menschen (beyderley Geschlechts) die steilsten Berge — gleich den Gemsen — hinanklettern; um die herabgerollte tragbare Erde, Buttenweis, vom untersten Fus des Berges, bis auf den steilsten Gipfel desselben zu schleppen.

Bey solchen aufzuführenden Mauern, wird — nach vorhergegangener richtiger Eintheilung — in der Mitte des Weinbergs eine ordentliche Treppe, und die auf beyden Seiten zu stehen kommende Mauer dergestalt angelegt, daß jede Seite mit der auf der andern Seite befindlichen in der Höhe — (ohngefähr

4 Ellen hoch,) und Linie fortlaufe, und dieselben sich — nach Befinden der Umstände oder der Rundung des Bergs — schief nach demselben hinziehen, auch die Mauern nicht abfallen. Der Grund der Mauer kömmt auf guten und festen Boden zu stehn; die Mauern oder die Schichten werden nicht perpendiculär (nicht gerade über den Boden in die Höhe; weil sonst das herabschiessende Wasser, und die Erdenlast die Mauern nach und nach auseinander drükken, folglich dieselben bald einfallen würden) sondern schief gegen den Berg hingeführt, damit das Gewicht derselben gegen den Berg hindrükt. Zu diesem Ende wird also jede Schicht der Steine verhältnißmäßig weiter gegen den Berg hingerükt, als die untere Schicht, folglich geht die untere Schicht ohngefähr 1 bis 2 Zoll weit über die gleich darauf liegende Schicht hervor. Diese Mauern werden hinten durch eine gute Ausfüllung — (welche ohngefähr $\frac{1}{2}$ bis eine Elle stark) mehr befestigt. Hin und wieder findet man auch in den Bergen selbst Steinbrüche *): aus

*) Dieß ist hauptsächlich von den Mayn- Tauben und Kocher-Gegenden zu verstehen — wo das

Aug'

aus diesen werden nun die erforderlichen Steine im Vorrath gebrochen, und die Mauern damit aufgerichtet und ausgebessert. Der durch das Seinbrechen entstandene Abgang, wird hinter die angelegten Mauern schichtweis eingefüttert; viele schütten auch zwischen jede Schicht dieses Abfalls wiederum eine Schicht Erde, und fahren bis gegen die Höhe der Mauer damit fort, und schütten alsdann ohngefähr eine Elle guten Boden oben darauf: dadurch erlangt die Mauer nicht nur mehrere Dauerhaftigkeit, sondern es dringen auch in der Folge die Wurzeln der oben auf den Beeten angelegten Weinstökke dazwischen ein, und die Weinstökke bekommen dadurch mehr Dauer.

Je mehr man sich — bey Beschreibung irgend einer Sache, bemüht: auf den Ursprung oder die Quelle derselben zurük zu gehen, desto richtiger und zusammenhängender ist man sie vorzutragen im Stande. — Dieser logikalischen Regel zu Folge; will ich

 meine

Aug' nicht selten im steinigten Arabien zu seyn wähnt — durch die unglaubliche Industrie des ganzen, aber bald wieder von seiner Täuschung zurük kömmt. —

meine Beschreibung des fränkischen Weinbaues — mit der Fortpflanzung des Weinstoks anfangen.

Die meisten Weinbergs-Besitzer in Franken pflanzen den Weinstok, durch Fechser, oder Setzholz (Blindholz, Schnittholz) fort. Dieß ist eine Weinrebe, oder ein abgeschnittener junger Schuß eines alten Weinstoks, der gleichwohl ein paar Zoll auf altem Holz steht; dieser Schuß muß wohl 4 Schuh lang seyn, so hat er einen langen Tritt. Es geschieht theils im Spät-, Herbst theils im Frühjahr. Wenn man nicht just ein Erdreich vor sich hat, welches von Natur, oder seiner Lage und Beschaffenheit zu Folge — Wasser oder viele Feuchtigkeit bey sich behält — so ist erstere Jahrszeit zu diesem Unternehmen, der lezten vorzuziehen. Die junge Pflanze, wird, durch die Erde die sie umgiebt, und die sich vermöge ihres eigenen Gewichtes und der häufigen Regen die sich den Winter hindurch einstellen, an sie heran schmiegt — recht mit der Erde verbunden (so daß sie keine Zwischenräume gestattet, und sich genauer mit den ernährenden Theilen dieser Erde vereinigt, es

ihr

ihr mithin leichter ist, die ihr nöthige Feuchtigkeit und Nahrung aus selbiger herauszuziehen; so daß sie sich — wenn sich der Trieb von neuem wieder einstellt, in dem ihr angewiesenen, und mit allen zu ihrem gedeihlichen Wachsthum erforderlichen Nahrungstheilchen angeschwängerten Boden — schon wie in ihrem eigentlichem Elemente befindet. Im Herbste wird von der Zeit an, wo das Laub von den Stöcken fällt, bis zu Ende Novemb. — im Frühjahr ohngefähr medio Februars bis zu Anfang Aprils auch Mays verpflanzt.

Zu diesen Fechsern (oder ungewurzelten Reben) nun, wird das schönste, reifste und gesundeste Holz ausgesucht, und nach dem Abschneiden vom Stocke, sogleich frisch in hierzu besonders guten und recht lokker gemachten Boden gelegt. Am untersten Ende dieser unbewurzelten Reben oder Fechser, bleibt noch etwas vom vorjährigen Holze stehen (welches zum Fortkommen und Fruchttragen des Weinstoks in der Folge sehr gut und nüzlich ist!) auch sieht man sehr darauf: daß die Fechser, nachdem sie vom untersten des Stoks weggenommen worden sind, die Augen etwas weit voneinander abstehen haben, daß

das Holz unten eben so aussieht, wie in der Mitte und oben (weil solche Reben geschwinder treiben und fortkommen!) und recht lange Reben zu erhalten — um recht viele Augen in die Erde einlegen zu können, weil sie alsdann viele Wurzeln zu schlagen im Stande sind, und ein dauerhafter Stok daraus entsteht. Sie werden $\frac{1}{2}$ Fus tief gesezt: und ein Pfahl dazu gestekt, an welchen das aussenstehende Ende, aufwärts gebogen, gebunden wird. Dieser Schuß treibt im ersten Frühjahr, und wenn er 1 oder 2 Nebenschösse getrieben, so ist der Fechser völlig, und gerathen. Aus diesen Schossen wird die Gabel geschnitten. Treibt die Rebe aber nur einen Schoß, so heißt dieß einöhrigt, oder ein Einöhrlein, die Gabel aber macht, wenn der Fechser älter wird, den Kopf. Die Fechser-Besichtiger werfen die einöhrigten als untauglich aus. Auf diese Art wird ein Fechser-Weinberg angelegt, welche Fechser denn zu ihrer Zeit als Stökke in den Weinberg gesezt werden. Die Entfernung derselben von einander, läßt sich aber nicht im Allgemeinen bestimmen, weil jeder Weinbergs-Besitzer seinem eigenen Gutdünken hierinnen folgt: auch muß z. B. auf

hoch

hoch liegenden Plätzen, der Abstand größer, als in einem tief liegenden, fetten und fruchtbaren Grunde seyn, in welchem man so viel Zwischenräume zwischen den jungen Setzlingen nöthig hat, und als in einem Erdreich, welches mager ist, weil sie sonst im lezteren Fall nicht Nahrung genung haben, und einander auffaugen würden. Nach dem vortreflichen, erst im Jahre 1789 erschienenen Werke von dem Herren Maupin — L'art de la Vigne et des Vins à Paris sollen die Reihen wohl 5 Fus und die Stökke darinnen wohl $1\frac{1}{2}$ Fus von einander entfernt seyn: wenn sie enger zusammen stehen — so ist es den Stökken äusserst schädlich, und man hat noch überdieß nicht so viel Wein zu gewarten *). Je weniger ein Wein-

*) Jeder Stok, muß ja nothwendig einen Theil der Säfte, die er durch seine Wurzeln an sich zieht, zu seiner eigenen Nahrung und Erhaltung verwenden; mithin kann dieser, der Art verwendete Theil des Nahrungssaftes, keinen neuen Trieb bewirken, oder nicht Zweige hervorbringen, die einst Früchte getragen hätten. Hieraus folgt ganz deutlich: daß die in einem Weinberg vorhandene unverhältnißmäßige An-

berg mit Stökken übersezt ist — desto gehöriger, ist man ihn zu bearbeiten und zu düngen im Stande: und ein gut bestekter, gut gedüngter und eben so gut bearbeiteter Weinberg, wird dem Besitzer mehr eintragen, als 3 andere eben so gute, viel stärker bestekte, wenig gedüngte und schlecht bearbeitete Weinberge.

An manchen Orten werden wohl auch die Fechser $3\frac{1}{2}$ Schuh von einander gelegt. Es wird zu dieser Absicht ein Graben $1\frac{1}{2}$ Schuh tief

des Weinbergs zu größerem Nutzen zu gereichen — offenbar seinen größten Schaden bewikt. Er sollte — um weniger zwekwidrig, weniger gegen seinen Vortheil zu handeln — die Hälfte seiner zu dichte aneinander stehenden Stökke eingehen lassen; nehmlich allemal von zweyen Stökken, die um weniger als einen Fus auseinanderstehen — den einen und zwar den schlechtesten von beyden hinwegnehmen; dadurch würde der bessere stehen bleibende unendlich gewinnen. Auf diese Weise könnte er alle Stökke, die nur schlechte Früchte, und nur in ungewöhnlich guten Jahren tragen, mit einemmale aus seinen Weinberg vertilgen.

tief gezogen, und in demselben Zeichen, nehmlich Strükke von jungen Eichenholz, 2 Schuh lang, und wie ein starker Weinpfal dik, 3½ Schuh von einander gestekt. Wo das Zeichen stekt, wird dann ein kleineres Gräblein 1 Zoll tief gemacht. Von der obern Erde, als dem gebauten Boden, wird eine Haue voll in den Graben geworfen, hierauf wird der Fechser, der vorhin zugeschnitten ist, und 2 Triebe in Gestalt einer Gabel, die 2 Zoll lang seyn muß, hat, eingelegt. Die Gabel wird an das Zeichen mit einer Weide fest gemacht. Das untere des Fechsers wird auf das vorher gemachte kleine Gräblein vorwärts hingebogen, und mit 3 bis 4 Hauen voll von der obern guten Erde zugedekt, wo also der Fechser vorwärts hin in der Erde liegt, das heißt der Tritt. Wenn dieses nun durch den ganzen großen Graben geschehen, so wird der Graben nach und nach zugefüllt, so, daß also die obere gute Erde unten, die untere oben hinkommt. Auf die Art werden nun auf dem ganzen Akker Gräben gezogen und eben so verfahren. Das Fechsersetzen im ersten Jahr nachdem das Wetter günstig ist, zu Ende des Maymonats oder Anfang des Junius, werden

diese Fechser oben bis zur Gabel aufgeräumt und bey nicht gar zu trokner Witterung gehakt, und vom Unkraut gereinigt, auch hin und wieder — nach Befinden der Umstände, den Sommer hindurch, mit etwas guter Erde, und etwas Dünger bedekt, um sie dadurch wider die folgende Kälte im Winter in Sicherheit zu setzen. Die leeren Räume, zwischen zweyen Reihen, werden mit allerhand Wurzelgewächsen, Kraut, Kohl u. dergl. m. angepflanzt und der Art alljährlich so lange benuzt — bis die Stökke in der Folge Früchte zu tragen anfangen.

Im Julius wird mit dem Karst (einer Hakke so aus 2 scharfen Zinken jede 2 Finger breit besteht) Das erstemal die Erde ½ Schuh tief umgehakt, das heißt: der länge nach umgestürzt. Im November oder December wird wieder aufgeräumt, und nunmehro werden die Schosse, so aus der Gabel getrieben, einen Zoll ober der Gabel abgeabgeschnitten. Was aber inwendig der Gabel sich befindet, wird unter dem getriebenen Aug ganz weggeschnitten, und der Kopf mit etlichen Hauen Erde wieder zugedekt.

Im

Im folgendem Frühjahr, werden diese Fächser, ehe sie anfangen zu treiben, abermals seichte behakt *) wobey aber vorsichtiger gearbeitet werden sollte, um die Wurzeln nicht zu beschädigen. Die Gabel läßt man nunmehr offen steh'n. Im May wird wieder gehakt — oder die Erde mit dem Karst umgewendet und lokker gemacht. Im Junio wird gebracht. Im Julio hat nun die Gabel wieder getrieben. Diese Triebe werden an das Zeichen mit Stroh angeheftet. Das Stroh zu diesen Heften wird ausgelesen, eingefeuchtet und getreten, damit es biegsam und zum Heften oder Binden geschikt werde. Im August wird wieder gebracht. Im September wird wieder geheftet, und ober dem Zeichen alles weggeschnitten, und zugleich wieder gebracket. Im November oder December wird der Kopf mit 2-3 Hauen voll Erde wieder zugedekt.

Im

*) Das heißt: es wird im April ohngefähr, wieder 1/2 Schuh im Umkreis aufgeräumt, oder die Erde womit sie vorigen Herbst zugedekt waren, wird mit der Räumhaue weggeräumt.

Im dritten Jahr wird im April der Kopf oder Knoten, woraus die Reben wachsen, wieder aufgeräumt, und der Stok abgeschnitten, das heißt: man schneidet, wenn die Reben so stark sind, daß sie einen Setzling geben — die schwächeren ab, und läßt den stärkeren, ohngefähr ½ Zoll über den Kopf stehen, und dadurch erhält der Stok seine rechte Stärke, weil alsdann die mehreste Nahrung in den Stamm übergeht *) Im Gegentheil, wenn man (wie es leider! hin und wieder geschieht!) 3 oder 4 Jahre wartet, und den Weinstok so fort wachsen und zum Traubentragen unbeschnitten kommen läßt, so gehen die mehresten Säfte in die Haarreben und den Hals; der Stok wird, wie

*) Aus den 2 bis 3 1 1/2 oder mehrere Zoll hoch vom Kopf stehenbleibenden Reben, werden sogenannte Blendstorren gemacht, man schneidet ihnen nehmlich mit der Schnittheppe die Augen ab. Die Blendstorren werden am liebsten, nicht um den Kopf selbst, sondern um denselherum gemacht. Die übrigen Schosse werden weggenommen, so daß eines Messerrükkens hoch am Kopf sitzen bleibt.

wie es S. 426 der Praktischen Landwirthschaft in der Abhandlung vom Weinbau heißt — oben stärker, als unten (welches man leicht gewahr werden kann, wenn man bey'm Stok eingräbt, denn je weiter man an demselben hinunter kommt, je dünner wird man denselben finden) er wird alsdann wakkelnd und schadhaft; der Abgang des Saftes wird zu stark, so; daß der Stok darinnen ertrinken kann. Viele Weinbergsbesitzer versetzen die abgeschnittenen Ruthen an andere Oerter.

Im May wird wieder gehakt, und folgt die Arbeit wie im vorigen Jahr, nur daß jezt der Stok einen oder 2 Pfähle bekommt, an die er angeheftet wird. Im September wird wieder geheftet und gebracht. Im November und December werden die Reben von den Pfählen losgemacht, die Pfähle ausgezogen, die Reben niedergelegt, und mit Erde etwa ein paar Zoll hoch seicht bedekt.

Im 4ten Jahre, wird nun der Stok folgends zum Tragen geschnitten, nehmlich (so wie man alljährlich mit allen Stökken die dieß Alter erreicht haben durchgängig verfährt!)

alles herausgetriebene starke Holz wird weggeschnitten. Man sollte aber billig mit solchen Stökken, welche in der Erde noch nicht stark genug sind, und keine Reben über die Pfähle getrieben haben, noch ein Jahr warten, und ohngefähr auf 3 - 4 Hölzern ein Paar Augen stehen lassen, denn ein zu bald geschnittener Stok geht auch bald wieder ein. In vielen Gegenden von Franken, bleibt aus dieser Ursache auch der Stok bis zum sechsten wohl siebenten Jahr stehen, bis er ganz zum tragen geschnitten wird.

Im 5ten zuweilen auch schon im 4ten Jahre, hin und wieder erst im 6ten oder 7ten Jahr sind sie als tragbare Stökke zu betrachten, und gewähren — nach Maase des darauf verwandten Fleißes, gute und minder gute Erndten.

Im Merz wird alsdann ausgeschüttet, das heißt: die Reben werden mit einer zakkigten Wafen oder Misthakken aus der Erde gezogen, damit die anhängende moderigte Feuchtigkeit abtroknen möge. Im April wird wieder aufgeräumt, und nun aufgeschnitten, oder

wenn

wenn der Kopf nun eines Hühnereyes groß ist, dem jungen Stok die ersten Reben gelassen. Ist der Kopf aber noch kleiner, so wird er wieder zu Blendstorren geschnitten. Hat der Kopf die obgedachte Größe, so läßt man ihm eine lange Rebe von 4-5 Schuh lang, und 1 oder 2 Halbreben, 2 Schuh, und darunter, lang. Bey dem Aufräumen des Kopfs schneidet der Häkker den Geiz weg. So nennt man die neben dem Hauptreben am Kopf herausgetriebenen kurze und unnöthige Schößlein, welche gleichwohl nuzbar werden können, wenn die langen Reben verwest sind. Zu einem jeden Stok nun, der aufgeschnitten ist, oder dem man die ersten langen Reben gelassen, wird hinter dem Zeichen (durch das Zeichen wird der Kopf bey dem Hakken vor dem Verletzer geschüzt) nicht aber auf dem Tritt, ein Pfahl geschlagen. Die Reben werden zusammen an einen Pfahl gebunden. Dieses heißt: aufbuschen. Diese lange Reben können nur in diesem Jahr schon einige Trauben tragen, welche auch vor denen in den älteren Stökken eher zu zeitigen pflegen. Sollte allenfals von den zuerst gesezten Fechsern einer oder der andern in den folgenden Jahren aus-

bleiben, zu keinen Trieb kommen, oder verdorben seyn, so wird nun zugleich ausgebüst, oder ausgebessert. Nehmlich im Nov. Dec. oder auch Febr. und Merz des künftigen Jahres wird dem Tritt nach, eine Grube gemacht, so $1\frac{1}{2}$ Schuh breit und tief, und in dieselbe ein neuer Fechser gelegt.

Mit diesen neu angelegten Stökken, wird nun wie mit den alten, doch mit diesem Unterschied verfahren: daß im Schneiden noch 3 bis 4 Jahr eine Aenderung beobachtet wird, und die alten und dikken Reben wieder vom Kopf abgeschnitten, und 2 bis 3 Blendstoren gemacht werden. Hernach werden 2 bis 3 Bogenreben (eine Rebe welche an den Pfahl wieder um, oder niedergebogen wird) und 2 halb Reben, auch ein Knäutel, der vom Kopf heraus $\frac{1}{2}$ Schuh lang ist, gelassen.

Dieß wäre nun eine, der vielen Verfahrungsarten: den Weinstok in Franken fortzupflanzen. Ehe ich zur Beschreibung einer Zweiten schreite, will ich aber erst — wie im Vorbeygehen — einiger bey schon beschriebener Verfahrungsart (als der allgemeinste) eins

ge-

geschlichenen Fehler berühren, die meines Erachtens zu nachtheilig für den Weinbau, als daß ich mir erlauben könnte, sie mit Stillschweigen zu übergehen.

Viele Winzer schneiden die Fechser schon im Monat Februar von dem Stok ab, und bewahren selbige so lange auf, bis sie sie einlegen wollen.

Zu Ende May erweichen sie nachher diese abgeschnittenen Reben in Wasser, und legen sie in die Erde ein, und zwar bisweilen 4 und mehrere in eine Grube.

Dieß ist eine überaus schädliche Verfahrungsart: denn die Fechser müssen schlechterdings im späten Herbst vom Stok abgeschnitten und alsdann sogleich dahin gelegt werden, wo sie liegen sollten; dann können sie, wenn es im Frühjahr etwas warm wird, gleich anfangen zu treiben, zumal wann sie, bey einfallender trokener Witterung dann und wann (denn zu oft darf es nicht geschehen, weil sonst die Augen, anstatt Wurzeln zu treiben, verfaulen würden!) ein wenig begossen werden. Ueberhaupt sollte man bey'm Versetzen

der Weinstökke, die nehmlichen Regeln beobachten, die bey dem Verpflanzen junger Bäume, statt finden. Im Herbst gepflanzte junge Bäume kommen weit besser fort, als wann diese Versetzung im Frühjahr geschehen. Der Baum hat mehr Zeit Wurzeln zu schlagen, ehe der Saft auf's neue wiederum eintritt; da im Gegentheile, wenn man dieselben im Frühjahr pflanzt, der Saft mehr in die Höhe steigt, als sich genugsam in die Wurzeln ausbreitet, um Kräfte zu bekommen, neue und mehrere Wurzeln, besonders, wenn nach dem Setzen anhaltend trokenes Wetter einfällt, und der frisch gesezte Baum nicht begossen wird. Der Weinstok ist diesem Uebel noch mehr ausgesezt, weil seine Rinde und sein Holz viel zärter, und sein Mark noch häufiger ist; mithin ist auf alle Fälle die Anlegung neuer Weinberge im Herbste vortheilhafter.

Eines zweyten Fehlers machen sich viele Winzer dadurch schuldig: daß sie oftmals die junge Weinstökke oder Fechser, über ein Paar Monate im Keller, unter dem Vorwand aufzubewahren, sie dadurch zu erfrischen, und dieselben alsdann in's Wasser weichen. Es ist den jungen Reben ungleich weniger nach-

theilig, wenn sie in das bestimmte Erdreich gehörig eingelegt werden, weil die natürliche Feuchtigkeit des Erdbodens, und die darinnen enthaltenen nahrhaften Theile, ihrer Natur viel angemessener sind.

Es ist eine ebenfalls überaus schädliche Verfahrungsart, wenn man — wie es viele Winzer thun! — wohl ½ Dutzend solcher junger Reben in ein einziges Loch zusammen legt. Sie müssen nothwendig erstikken, weil kei'ns die gehörige Nahrung hat. Ueberdieß kömmt noch der Fall hinzu (den mir noch in diesem Jahre die Erfahrung bestätigt hat!) daß solche Winzer die einen oder mehrere Weinberge um den Lohn bauen, die beste Hälfte davon für sich zum Verkauf nehmen, und dem Eigenthumsherren — der ihnen doch Mühe und Arbeit bezahlt — nur die schlechtere Hälfte überlassen. Ihr räuberisches Verfahren geht noch weiter! unter dem Vorwand: daß zur Pflanzung neuer Weinstökke, mehrere Fechser nöthig, berauben sie oft die besten Stökke ihrer stärksten und schönsten Reben: und der Art werden die Stökke verdorben, tragen mithin weniger Trauben, und gehen auch weit eher, als es sonst geschehen könnte, ein.

Man sollte auch darauf sehen, die Fechser — wenn man deren zu kaufen genöthigt ist — wo möglich aus einen Weinberg zu bekommen, dessen Boden nicht so fett ist, als derjenige in welchen sie versezt werden sollen; denn es verhält sich damit eben so, wie mit allen andern Gewächsen: wenn man sie aus einen guten und besseren Boden, in einen schlechteren bringt; so treiben sie schlechte Schößlinge, wachsen kümmerlich und gehen in kurzem wieder ein.

Es ist auch in Franken hin und wieder üblich: die Absenker in kleine Körbe oder auch in Rasenstükken einzulegen, und den Weinstok der Art — durch Ablegen — fortzupflanzen. Lezte Art ist an solchen Orten, wo man den Rasen leicht bekommen kann, sehr vortheilhaft; denn man darf nur ein mäßig starkes Stük Rasen hierzu erwählen, durch dasselbe ein Loch machen, so stark, wie die Rebe ist, und selbige alsdann hineinstekken, und nachher so lange in der Grube stehen lassen, bis der Ableger, Wurzeln darinnen geschlagen hat; worauf man denselben entweder im Herbst oder Frühjahr, gehörig von dem

Stok

Stok losschneidet, und ihn mit samt dem Rasen sogleich an den Ort hinsezt, wo er hinkommen soll. Auf diese Weise kömmt der neugesezte Weinstok weit besser fort, als nach der gewöhnlichen Art ihn abzulegen, wo er Wurzellos gemacht, und von aller Erde entblößt wird. Nach Verlauf von ein paar Jahren, setzen solche junge Weinstökke schon Früchte an. Diese Art, die Reben durch Rasenstökke abzuleger, hat auch den Vortheil, daß man durch solche Rasenstükke welche man öfters von nichts bedeutenden Orten wegnehmen kann, zugleich frische Erde und Dünger in den Weinberg bringt, welcher Vortheil bey den in Körnen gelegten Reben nicht statt findet. Ueberhaupt ist jene Manier mit den Rasenstükken, dieser, die Ableger in Weidenkörben zu machen, bey weitem vorzuziehen; weil ein großer Vorrath an Weiden dazu erforderlich, die nicht überal befindlich, und weil alsdann zur Verfertigung der Körbe viele Zeit nöthig ist.

Das Zweigen der Reben — eine äußerst vortheilhafte Sache! wird ebenfalls, von vielen Weinbergs-Besitzern, mit dem besten Erfolg! in ihren Weinbergen practicirt. Sie bringen vermittelst desselben, nach und nach

ein ganz andres Geschlecht, welches der Lage und der Beschaffenheit des Bodens gemäßer ist, in ihren Weinberg, und ziehen mehr Vortheil davon, als nach der gewöhnlichen Verpflanzungsart. Statt die Fechser theuer bezahlen zu müssen, erhalten sie — ihrem Verfahren zu Folge! — Die dazu erforderlichen Zweige unentgeldlich, und können solche noch überdieß von den besten Gattungen auswählen. Man wird ohnehin nur allzuoft mit den Fächsern betrogen, und bekömmt ein unedles Geschlecht, welches man in kurzer Zeit, wieder aus den Weinberg werfen, und solchen neuerdings besetzen muß. Es ist gerade das nehmliche wie mit den Baumzweigen: man wählt sich von der Gattung, die man verlangt, ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Schuh lange, etwas starke und nicht zu schwache Schößlinge, schneidet den Ableger worauf man Zweigen will, so weit ab, als es gefällt, und spaltet ihn etwa 2 Zoll tief; beschneidet dann die Zweigruthe an beyden Seiten, so, daß das mittelste Holz nebst Mark und Rinde, etwa eines Messers dik noch 2 Zoll lang überbleibt, und passet sie hierauf, wenn die beyden Schnitte an beyden Seiten des Zweiges, wie der Spalt im Ab-

leger

leger recht glatt und eben sind, so fest als immer möglich ineinander. Nach diesem umzieht man Spalt und eingefügte Zweige mit Thonerde, umwikkelt es mit Moos, bindet es fest mit einem alten Tuch zu, und behandelt übrigens die Rebe, wie gewöhnlich. Viele, haben meines Wissens auch — und zwar mit dem besten Erfolg! die Probe gemacht: auf altes Holz zu zweigen: bey alle dem halte ich es immer für besser, diesen Versuch mit einem neuem als mit einem alten Stok anzustellen; weil man von diesem nie so viel Vortheil, als von jenem ziehen kann. S. Auf Erfahrung gegründete Anweisungen und Plane zur Verbesserung der Landwirthschaft vorzüglich des Rebbaues aus patriotischer Absicht; die menschliche Wohlfahrt zu befördern gewidmet dem König von Frankreich von J. M. Ortlieb Bauer in Reichenweyer. Strasburg 1789. Die beste Anweisung zum Zweigen der Reben ist in Sprengers vortreflichen Rebbuche zu finden.

So ist auch die vom Herrn Hauptmann Gauppe zu Heimbronn empfohlne Methode — nehmlich die Verjüngung oder Verpflanzung der alten Stökke — nicht gänzlich unbekannt

und auſſer Gebrauch in Franken. Das Weſentliche dieſer geprieſenen Verfahrungsart beſteht darinnen: daß der ganz alte Stok mit allen ſeinen Ruthen in die Erde hinab, und zwar zwey Schuh tief vergraben wird; ferner daß die Ruthen dort, wo der neue Stok ſtehen ſoll, nur mit 2 bis 4 Augen aus der Erde hervorſtehen und nie vom Mutterſtok abgelößt werden, und endlich das ihnen nie ein Kopf gezogen wird, ſie auch ſonſten beſſer als gebräuchlich iſt, behandelt werden. S. den verbeſſerten Weinbau. Stuttgart 1776.

Man kann im Durchſchnitt immer annehmen: daß die fränkiſche Weinbergs-Beſitzer ſeinen Weinberg in einem Zeitraum von ohngefähr 20 Jahren gänzlich wieder durch junge Stökke verjüngt; dieſe tragen auch allemal mehr Früchte, und geben — wenn ſie gut gewartet werden, beſſern Wein, ſtatt daß ſolche, die über 20 Jahr alt geworden, immer weniger und ſchlechteren Wein geben. Auf einem Akker Weinberg, welcher 160 Ruthen in's Gevierte, die Ruthe zu 14 Schuh gerechnet, hält, pflegt man 2000 bis 2100 Sechſer zu legen.

Jezt

Jezt will ich meinen Zögling — den ich nun aus der Wiege bis in's mannbare Alter begleitet habe — seinem Schikſale überlaſſen, und zu den gewöhnlichen Verrichtungen in die Weinberge zurükkehren, wo ich denn sogleich mit der Düngung als — mit der Seele des Akker- und Weinbaues den Anfang machen werde.

Die Düngung der Weinberge, geſchieht ſowohl im Herbſt als im Frühjahr; dieß kömmt lediglich auf die Beſchaffenheit der Umſtände, den Dung-Vorrath und dergl. m. an. Ohnerachtet die Herbſtdüngung, der Frühjahrsdüngung in aller Rükſicht vorzuziehen iſt, weil ſich die düngenden Theile in dem Miſt, oder Erde, oder mit was man ſonſt düngt, den Winter über beſſer auflöſen und den Erdboden fruchtbarer machen, weil ſie Zeit genug haben, ſich der Erde mittheilen zu können, wozu die Winterfeuchtigkeiten das ihrige gehörig beytragen.

Wie oft der fränkiſche Weinbergs-Beſitzer ſeine Weinberge, und mit welcher Gattung von Miſt er ſie düngt? iſt eine wenig-

ſtens

stens im Allgemeinen! — schwer; zu beantwortende Frage! —

Dieß läßt sich blos durch den Umstand bestimmen: ob er viel oder wenig Dung macht, ob er Ochsen, Kühe oder Pferde hält? — Da der Weinstok sehr tiefe Wurzeln schlägt, und die Dungtheilchen, welche aus der Luft kommen, nicht so tief eindringen können, damit dem Weinstok genugsame Nahrung durch die Wurzeln zugeführt werde — so sollte er allerdings häufiger und stärker gedüngt werden, als es wirklich geschieht.

Viele lassen ihren Mist — nachdem sie solchen mit Erde vermischt — ein ganzes Jahr liegen, ehe sie ihn zur Düngung anwenden.

Manche Winzer verfahren in Ansehung ihres Düngers also: sie machen an einen hierzu schiklichen Ort ihrer Weinberge eine Grube, worinn sie das ganze Jahr hindurch ihren Mist werfen, welchen sie sorgfältig mit Erde bedeken, so, daß sie wechselsweis eine Schicht Mist (ohngefähr ½ Elle hoch) und alsdann eine Schicht Erde (drey bis 4 Zoll hoch) darauf schütten. Sobald nun beyde der Mist

und

und die Erde, sich gehörig durchzogen und der Mist gut gefault ist, so wenden sie diese Masse zur Düngung der Weinstökke an, von welcher sie alsdann freylich nicht so viel brauchen, als von nicht so gut gefaulten Mist.

Viele düngen aber auch — bey den meisten, ist es ein nothwendiges Uebel! mit frischen Mist.

Ich erinnere mich irgendwo gelesen zu haben, daß frischer Dünger zwar viel zum guten Wachsthum der Stökke beytrage, dieselben auch vielen Wein tragen sollen (welches die Erfahrung bestätigt!) allein dieser Wein soll im ersten Jahr, ehe der Mist gehörig verfault ist, nicht gesund seyn, in wie weit nun dieses gegründet, wage ich — ohnerachtet ich nicht dazu geneigt bin die Sache zu bezweifeln — nicht zu entscheiden. So viel ist nach glaubwürdigen Berichten gewiß, daß man in Champagne und Burgund, den Weinstok wenig mit frischen Miste düngt.

Ueberdieß bedient sich der fränkische Weinbergsbesitzer noch hin und wieder, des Menschenkoths — Schaaf- und Ziegenmistes, Pfer-

des

dedüngers, und des Mistes vom Federvieh mit zur Düngung in seine Weinberge. Von ersterem bringt er nur wenig in die Erde, oder theilt den Pflanzen nur wenig davon mit — weil er seiner Meynung nach in zu reichlichem Maase — die Pflanzen und die Erde verbrennt. — Es ist auch richtig; daß er, wenn er zu stark angebracht wird, wegen seiner vielen öligten und salzigen mithin düngenden Theile, deren er weit mehrere als der Viehdünger hat, zu stark treibt. S. d. II. Band der practischen Anleitung zur ganzen Landwirthschaft. Die zweite Gattung zieht er allen übrigen deshalb vor: weil er mit der Hälfte davon eben so viel düngen kann, als mit anderm Viehdünger. — Es ist ebenfalls erwiesen; daß diese Gattung viel düngendes Oehl und Salz bey sich führt. Was nun die dritte Gattung anlangt, so ist es hier vorzüglich schade: daß man sich deren so frisch bedient; denn wenn der Pferdemist, sowohl im Sandboden, als auch in andern nicht so hitzigen Erdreich mit Nutzen angewandt werden soll; so muß er seine erste Hitze verlohren haben — sonst ist er zu hitzig! und muß gut zusammengefault seyn, alsdann ist er aber auch so kühle, als es der Kuhmist nim-

mer-

mermehr seyn' kann. Der Mist des Federviehes sollte freylich auch nicht so dik an die Stökke oder in die Gruben gebracht werden — denn er hat ebenfalls viele düngende Theile bey sich.

Hin und wieder führen auch die Besitzer der Weinberge, die sogenannten Gersten Ageln, oder Ogeln (die Spitzen der Gerstenähren) im Frühjahr auf ihre Weinberge — diese Düngung muß aber wohl — ihrer Wirkung nach — allen übrigen nachstehen. Besser wäre es immer — wenn man einmal von der animalischen Düngung abspringen will oder muß, seine Zuflucht zu solchen Dingen zu nehmen, die ungleich wirksamer, und eben so leicht und wohlfeil zu erlangen sind. „Nichts ist dem Weinstok gleichartiger und dienlicher als sein eigen Laub, die beym Verbrechen, Ausbrechen, und Verhauen abgesonderte Sprossen die abgeschnittene Reben; insonderheit aber die Trester, wenn man das nebst dem Abgang der Weinhefen, auch Obsttreser, in eine Grube zusammenschlägt, und so lange liegen läßt, bis sie verfaulen. Man kann auch Erde und Mist damit vermischen.

Sollte

Sollte man also nicht den Weinstok wieder geben, was von ihm gekommen ist? S. M. Balthaser Sprengers Praxis des Weinbaues Studtgardt 1788. Der Rus ist einer der vorzüglichsten Dünger, so daß die Engelländer einen Scheffel Rus einer ganzen Ladung Mist vorziehen. S. Oekonomischen Kalender 1777.

Mancher Weinbergsbesitzer bedient sich auch zur Düngung seines Weinbergs der Erde, welche er aus Teichen, Gräben und sonst sumpfigen Orten nimmt; er läßt solche ein Jahr an der Luft liegen, wodurch sie noch geschikter zur Düngung wird, und noch mehrere Dungtheilchen aus der Luft an sich zieht.

Viele, die die Gelegenheit dazu haben — bereiten sich auch aus Rasen, einen guten Dünger in ihre Weinberge. Entweder bringen sie denselben auf Haufen, und lassen ihn daselbst faulen, oder sie vermischen ihn mit Mist, dieses geschieht auf folgende Art: nicht weit von den Ort, welchen sie bedüngen wollen, bringen sie eine genugsame Quantität frisch gestochener Rasenstükke zusammen, um dieselben mit frischen -- (nicht mit schon verfaulten

Dün-

Dünger zusammen zu mischen. Mit der Größe der Anlage, richten sie sich natürlichetweise nach der Menge von den vorhandenen Rasenstükken, und des vorräthigen Mistes. Die erste oder unterste Schicht der Rasenstükken, wird verkehrt gelegt; hierauf folgt eine Lage von frischen Mist, und auf diese Weise wird immer wechselsweise so lange fortgefahren, als Mist und Rasen vorhanden. So wie nun die unterste Rasenschicht verkehrt gelegt worden, eben also wird auch die oberste Schicht Rasen, mit welcher der Haufen folgends zugedekt wird — verkehrt gelegt. Um aber die Fäulniß des Rasens zu beschleunigen, und dabey zugleich seinen Dünger noch zu verbessern; sollte man — wie es einige ökonomische Schriftsteller angeben, eine jede Rasenschicht mit etwas klar gemachten ungelöschten, oder besser ungebrennnten Kalch bestreuen! diese so zubereitete Rasenhaufen, lassen sie ohngefähr 6-8 Monate unter freyen Himmel stehen — nach welcher Zeit sie hinlänglich gut zur Düngung sind, und von den Weinbergsbesitzern, mit vielen Nutzen, zum Gebrauch verwendet werden *).

Ueber-

*) Man hat auch schon Hornmist — S. Fr. Saml.

Ueberhaupt düngen sie nicht auf einmal stark, sondern — welches ungleich besser ist, wenig aber desto öfter. Bey den gewöhnlichen Düngen wird neben den Stok oder den Tritt, ein Loch 2 bis 3 Zoll tief gemacht, und in dasselbe eine mäßige Schrenzen Mist gethan. Ein Weinberg, der eine gute Lage und Boden hat, kann alle 10 bis 12 Jahre nur gedüngt werden. Ein geringerer aber, hat es alle 6, 7, oder 8 Jahre nöthig.

Den ganzen Berg auf einmal zu düngen, würde eine fast unmögliche Sache seyn; daher geschieht es immer von einem Jahre zum andern stükweis, und dieß ist um so viel zwekgemäßer, weil manche Streiche, schlechter und unfruchtbarer als der übrige Theil des Berges sind, mithin auch öfters als der übrige Theil des Berges gedüngt werden müssen.

Dieß

1. St. 51. S. Die Abgänge von den Kammachern, und dergleichen Dinge zur Düngung der Weinberge gebraucht, welche, wenn sie verfault, sehr gut gedüngt haben.

Dieß muß ich noch hinzufügen: daß man mehr Fleiß und Sorgfalt darauf verwenden sollte, jeden Boden, den ihn eigenthümlichen Dünger einzuverleiben, denn nassen und kalten Boden z. B. mit hitzigem, leichtes und warmes Erdreich hingegen mit recht fetten Mist zu düngen. Die Wahl eines ungeschikten Düngers stiftet nicht selten großen Schaden — erzeugt zwar vielen aber unhaltbaren untüchtigen Wein, der dik wolkigt ist und leicht höher wird.

Was nun die Düngung überhaupt anlangt -- so wäre wohl die Weise der Champagner sehr nachahmungswürdig, die, so oft sie in den Weinberg gehen, das ganze Jahr über etwas Mist dahin tragen, am Ende des Weinbergs eine Grube machen, 1 Schuh hoch Mist hinein legen, diesem mit $\frac{1}{4}$ Schuh Erde bedekken, darauf wieder 1 Schuh hoch Mist thun, diesen wieder so mit Erde bedekken u. s. f. wenn alles zusammengefault oder verwest ist — düngen sie damit und thun zu dem Fus jeden Stoks 2 bis 3 Doppelhände davon.

Es würde wenig unterhaltend für meine Leser — vielleicht würde es vielmehr äusserst ermüdend für sie seyn; wenn ich ihnen die Manipulation jeder einzelnen, das ganze Jahr hindurch in den Weinbergen vorkommenden Arbeit schildern, und mich sehr dabey in's Detail einlassen wollte. Ich will mich daher damit begnügen: diese Arbeiten der Reihe nach blos oberflächlig durchzugehen, und mich blos bey solchen Gegenständen verweilen, die — meines Erachtens — nicht zwekgemäs behandelt werden.

Doch will ich zuvor noch ein paar Worte — die zum Weinbau erforderliche und in Franken übliche Werkzeuge betreffend — hier einschalten. In den meisten Gegenden von Franken, bedienen sich die in den Weinbergen angestellten Arbeiter weder der Reuthaue noch des Bikkels (wie an andern Orten) zur Bearbeitung des Stoks oder des Bodens, sondern meist des Karstes. Was die übrigen Werkzeuge anlangt, so stimmt deren Gebrauch vollkommen mit der ausführlichen Beschreibung ein, die man davon in Sprengers Praxis des Weinbau's S. 105 - 136 findet.

Die

Diejenige Arbeit, welche in jedem Jahre die arbeitsame Hand des fleißigen Winzers zuerst in Bewegung sezt, ist das sogenannt **Aufdekken.** Er zieht nehmlich die Erde, mit welcher er im vergangenen Jahre (nach der Lese) seine Stökke bedekt — von selbigen hinweg. Dieß geschieht ohngefähr im Monat Merz je nachdem es die Witterung erlaubt, bey gutem Wetter von früh 9 oder 10 Uhr, bis Nachmittags 3 Uhr. Hierauf werden die Stökke beschnitten. Man sieht sehr sorgfältig darauf; sie allemal kurz zu schneiden, ihnen nicht mehr als 3 bis 4 Schenkel zu lassen, so wie auch, daß diese weit auseinander stehen, damit der Stok Luft und Sonne genug erhalten könne. Auf einen Schenkel läßt man nicht mehr als 2 bis 3 Wachshölzer stehen. Dieß leidet demohnerachtet seine Ausnahme. Ländlich sittlich! In manchen Gegenden läßt man deren wenigere, in anderen wieder mehrere stehen.

In starken Boden und hohen Bergen, wo der Weinstok stark treibt, und viele Trauben giebt, ist das Kurzschneiden hauptsächlich nöthig; es ist aber auf der andern Seite auch

richtig, daß wenn man (wie es hin und wieder geschieht! zu viel stehen läßt, man auch statt guten Trauben nur schlechte, dürftige und dikhäutige bekömmt, denn der Stok hat alsdann nicht Trieb genug. Nach dem Beschneiden der Weinstökke werden die abgeschnittenen Reben zusammengelesen, und aus dem Berg geschaft. Leider wird dieses Geschäft nur allzuoft mit der größten Unordnung, und durch unverständige Kinder und Leute verrichtet, und dadurch nicht selten beträchtlicher Schaden an den Stökken verursacht. Ueberhaupt geschieht das Schneiden der alten Stökke folgendermassen: Vier, 5, bis 6 Bogen Reben, wenn sie da sind, 2 Halbreben und ein Paar Knüttel dabey, werden denselben gelassen, und das übrige wird am Kopf ganz weggeschnitten. Die Bogenreben werden auf die Hälfte über den Auge abgeschnitten. Hingegen was zur Seite gerade in die Höhe gewachsen, bleibt steh'n, und wird zu einer künftigen Tragrebe im Aufbuschen angebunden. Das Schneiden selbst, geschieht im April ehe der Stok treibt. Vorher aber muß aufgeräumt, ausgeschüttet, und nach dem Schneiden aufgebuscht werden. Die abgeschnittenen Reben, werden — wenn

sie

sie zusammengelesen, und zu Rebenbüschelu gebunden worden — verbrennt. Diese Rebenasche giebt, wenn man solche mit andern unvermischt erhält, ein sehr gutes Laugensalz (Salvitis) ab.

Hierauf folgt das Pfählen dieß geschieht meist zu Ende des Maymonats oder Anfangs Juni, nachdem nun die Witterung ist, doch noch vor der Weinblüthe bey heitern Wetter, und wenn die jungen Schösse oder Sommerlatten, etwa ½ Schuh getrieben haben, jeder Stok bekömmt einen Pfahl, und dieser wird so eingesezt, daß er der Mittagssonne gegenüber zu stehen kömmt, oder vielmehr: so viel lange Bogen-Reben an den Stok sind, so viel werden Pfähle in's Gevierte geschlagen, doch so, daß die obere in eine Linie, die andern zur Seite, etwas das engre als die obere, und unten hinkommen, ohne aber den Tritt zu berühren. In harten Boden wird das Loch zuerst mit einem Pfahleisen dazu gemacht, und die Erde nachher fest an den Pfahl angetreten; auch werden sie mit hölzernen Keulen etwas fester in den Boden getrieben, damit sie den Winden Widerstand leisten können. Diese

Pfähle sind fast durchgängig von weichen, die allerwenigsten von harten Holze. Es ist eine gänzlich unbekannte Sache: Weinpfähle aus der Accacie zu machen; und doch sind diese allen übrigen, und zwar deshalb vorzuziehen, weil sie eben so dauerhaft und weit weniger kostbar als die eichenen, und von jeden Weinbergsbesitzer mit geringen Kosten selbst angezogen werden können, und zwar so; daß er von wenigen dergleichen Stämmchen alle Jahre seinen benöthigten Weinpfähle erzeugen kann, mithin dadurch ein beträchtliches Erspahrniß in seiner Ausgabe mit leichter Mühe bewirkt wird; denn er darf in seinen Weinberg nur einen sehr kleinen Platz, wo ohngefähr 4 bis 6 dergleichen Accacien-Bäume stehen können, hierzu widmen, und dabey folgendergestalt verfahren:" man pflanzt nach Bedürfniß mehr oder weniger junge 2 bis 3 jährige Accacien Bäume -- in nicht ganz schlechtes Erdreich -- läßt dieselben 2 bis 3 Jahre stehen, alsdann haut man sie über der Wurzel ein Paar Zoll hoch ab, und nunmehr treiben diese Wurzeln eine erstaunende Menge junge Schößlinge; diese erlangen in einer Zeit von 2 bis 3 Jahren fast alle die nöthige Stärke der Weinpfähle. Nun

macht man die Eintheilung so, daß alle Jahre eine gewisse Partie abgehauen werden kann, das heißt, man theilt diese Bäume in 3 gewisse Schläge ab, von welchen man jedes Jahr einen abhauet, und so hat man ein beständiges Pfahlmagazin.

Die Pfähle sind fast durchgängig 6 bis 7 Schuh hoch — unten, aber nicht oben zugespizt — und dieß sollte doch nothwendig seyn: damit man sie nach Belieben umgekehrt auch einstekken könnte, und dann können sich auch wenn sie in den Boden stehen, und oben auch zugespizt sind, die Elstern und Krähen nicht darauf setzen und niederlassen. Auch ist es eine fehlerhafte Gewohnheit: die Pfähle, die man alljährlich braucht — in demselben Jahr frisch auf dem Markt zu kaufen. Je älter die Pfähle, im Schatten getroknet und ausgedörrt werden, ehe man sie im Weinberg gebraucht, desto besser ist es, indem sie härter werden, und daher länger dauern, auch im Weinberg nicht leicht krum und untauglich werden, wie die frischen Pfähle.

Wenn nun die Stökke mit Pfählen versehen sind, so wird an einen jeden Pfahl die Rebe von oben niedergebogen, so, daß das oberste etwa 1 oder nur ½ Schuh von der Erde niederkommt, und mit 2 Weiden angebunden wird.

Die niedergezogenen Reben richten sich — zumal bey warmen Wetter — nicht selten nach etlichen Stunden schon wieder in die Höhe. An der Spitze dieses langen Rebens kommen insgemein die meisten Trauben. Die andern Halbreben und Knüttel werden, an welchen Pfahl sie sich am besten schikken, angebunden. Diese Arbeit heißt der Niederzug.

Hierauf wird der Weinstok, wenn er abgeblüht hat (die Blüthe fällt meist im Juli) geheftet. Das ist: die jungen Schösse werden mit Stroh angebunden, und dann fängt man an: den Boden aufzulokkern und vom Unkraut zu reinigen; welches (nach Beschaffenheit der Umstände wiederholtermale bis zur Weinlese geschieht, und im August dem Kochmonat --- werden die jungen Schösse nochmals geheftet; dann werden diese jun-

jungen Schösse 2 Zoll über dem längsten Pfahl abgeschnitten und in platten Lagen noch einmal gebracht. Viele halten diese beschriebene Arbeiten für sehr weitläuftig, und glauben: man habe so viel Mühe nicht nöthig, zumal wenn man die wenige Veränderung, bey Besorgung eines Weinstoks an einer Wand an einem Hause, der hoch in die Höhe läuft, betrachten wolle. An einem solchen einzigen alten Stok, der zuweilen alle Wände eines Hauses, ja gar des, Dach bedekt, hiengen vielmehr Trauban als an mehreren auf so vielerley Art bearbeiteten Weinstökken in den Weinbergen. Allein man überlegt nicht, wie wenig reife Trauben man bekommen würde, wenn man dem Stok alle Reben lassen und solche hoch führen wollte. Gesezt man machte hohe Wände und Spaliere und zöge an denselben aus einem Stok viele Reben, wie viel solcher Stökke würden wohl in einem Berge Raum haben? und würde nicht das erste hohe Spalier den sämmtlichen übrigen Schatten machen, und die Zeitigung hindern? — zu geschweigen, daß dieser Bau, wegen der dazu nöthigen Latten und übrigen größern

Holz,

Holzwerks kostbarer, und auch wegen der Höhe und des Steigens gefährlicher seyn muß. Bey alledem sind doch an einigen Orten, z. B. am Rhein, einige niedrige Spalier, an welchem die Reben gezogen werden, eingeführt.

Wenn der Boden zum erstenmale im Jahr mit dem Karsten (eine Haue die zwey einwärts gebogene Zinken hat) herumgehauen wird, so heißt es **Brachen** — wenn es zum zweytenmale geschieht - **Zweybrachen** (zum Zweytenmal Brachen) und wenn man es zum Drittenmal vornimmt (denn dieß geschicht nicht durchgängig, weil es theils die Witterung zuweilen nicht erlaubt, theils auch nicht immer Unkrant vorhanden ist, welches solches nothwendig machte) so heißt es **Dreybrachen** (zum Drittenmal Brachen.) Der Boden wird dann jedesmal höchstens 4 bis 5 Zoll tief herumgehauen. Das Brachen geschieht nicht so tief als das Hakken. Es wird nur die obere Erde umgerührt, damit das anwachsende Gras verderbt wird. Weil das Brachen insgemein im Monat Juni geschieht, so heißt dieser der Brachmonat. In hohen Lagen geschieht

schieht das Brachen jährlich nur einmal, im August, sonst würde bey vorkommenden Regenwetter die lokker gemachte Erde zu sehr herunterschiessen. Auch trökner bey der Dürre die Wurzeln zu sehr aus, weil sie oft auf Felsen steh'n. Im platten Lande aber, pflegt man zweymal zu brachen.

Der eigentliche und Hauptentzwek dieses Auflokkerns, ist kein andrer als dieser: kein Unkraut auffommen zu lassen, und die Oberfläche eines zumal etwas festen Bodens immer lokker zu erhalten. In Rükficht der Vertilgung des Unkrauts ist es also eine äusserst nothwendige Sache, die — um an den Stökken und Wurzeln keinen Schaden anzurichten, mit gehöriger Behutsamkeit verrichtet werden muß; bey alledem aber wird in dürren Sommern — durch das viele Aufhakken des Erdboden, dem Stokke zu viele Feuchtigkeit entzogen, so, daß derselbe nicht genugsam Trieb behalten kann. Schade, daß man auch in Franken (wie fast allenthalben!) so schwer von einmal angenommenen Gebräuchen abgeht — man würde sonst weniger Bedenken tragen, den Kleebau auch in den Weinbergen

zu betreiben, und würde dadurch nicht nur dieser, sondern noch mehrerer Arbeit in den Weinbergen überhoben seyn, und noch überdieß vielen Nutzen in Rükſicht der Fütterung davon ziehen, auch besseren Wein erlangen. In einer kleinen Schrift betittelt: Theorie vom Kleebau von dem Hr. Pastor Frommel zu Bettberg in der obern Marggrafſchaft Baaden — Basel 1785 ist der vortrefliche Nutzen des Klees sehr einleuchtend und deutlich beschrieben worden. Der Herr Verfasser ist von den Grundsatz ausgegangen: kann der Klee einen magern Kornakker in einen Weizenakker verbessern, so kann er auch magere Reben besser machen; und fieng nun an Versuche damit anzustellen, deren Erfolg ihn folgends davon überzeugte: daß er sich in seinen Grundsatz nicht geirrt hatte.

Als seine Hochfürstliche Durchlaucht der Herr Marggraf, Carl Friedrich von Baaden, von dem glüklichen Erfolg seiner Bemühungen Nachricht bekommen, befahl er sogleich aus landesväterlicher, preiswürdiger und unermüdeter Vorsorge, seine Unterthanen immer glüklicher zu machen. (Heil dem Fürsten! der nur in dem Wohl seiner Unterthanen sein ei-

eigenes sucht!) daß verschiedene Oberämter zu wiederholtenmalen den Augenschein davon einnehmen sollten. Das Resultat fiel ganz zu Gunsten des Herren Pastors aus. Ein Beweis davon: weil die Marggräflich Badenschen Unterthanen hierauf sogleich aufgemuntert wurden: einige Prüfungen selbst damit anzustellen. Nach glaubwürdigen Berichten soll der Erfolg davon bisher so glüklich und hofnungsvoll ausgefallen seyn; daß den Unternehmen ihre Versuche nicht nur nicht gereuen, sondern daß sie auch — von der guten Sache überzeugt — andere zur Nachahmung anfeuern. Aus dem Oesterreichischen, Würtenbergischen und mehreren angränzenden Ländern, werden die gemachten Versuche gerühmt, und erhält diese Entdekkung ihr würdiges Lob. Der häufige Abgang schon erwähnten Traktätchens, und das Verlangen auswärtiger Oekonomen, solches zu erhalten, bezeugt auch: daß dergleichen Proben noch in mehreren entlegenen Ländern gemacht werden und guten Beyfall gewinnen.

Die Vortheile, welche die Kultur des Klees in den Weinbergen bewirkt, sind folgen-

gende: „1) erstikt der Klee durch seinen schnellen Wuchs das Unkraut, den Feind aller Pflanzen, gegen welchen Pflug und Hakke erfunden worden, und erspahrt zwey Drittel dieser mühseligen Arbeit für Menschen und Vieh. 2) Hält er den Boden geschlossen, daß die guten Bestandtheile nicht wegdünsten; 3) daß der Platzregen nicht schwemmen kann. 4) Daß ein lang anhaltender Regen sich nicht so bald durch den aufgerissenen Boden an die Wurzel hinuntersenken, und sie zur Fäulniß bringen kann. 5) Daß ein trokener Sommer nicht schaden, sondern 6) den Wuchs befördern, und die Trauben eher zur Zeitigung bringen wird. 7) Wird er — da er vermöge seiner anziehenden Kraft die Dünste auf sich zieht — dem Reif: dem Mehlthau und dem Brenner, wo nicht ganz, doch größtentheils, vorbeugen. 8) die Luft verbessern, und die Dünste, die der Gesundheit schaden, an sich ziehen 9) den Boden anschwängern, und ihm ohne weitern Dung so viel Nahrung geben, als er braucht 10) wird er, als ein gutes Futterkraut, durch seine eigene Pflanze das Futter durch dessen Anbau in den Weinbergen so vermehren, daß (dieß sind des würdigen

Herrn

Herrn Verfassers eigene Worte!) meine Pfarren, die 1800 Zuchart Aker und 100 Zuchart Reben hat, wenn sie meinen Beyspiel folgt, wie sich alles dazu anläßt, um so viel mehr Futter haben, ihre Viehzucht um so viel vermehren, und so viel Dünger mehr für andere theuere Produkte machen, und die Lebensmittel durch alle Gattungen vermehren wird; so daß der arme Mann, das nüzlichste Glied des Staats, auf dem alle Arbeit liegt, sich besser wird erhalten können, und bey Verminderung der Geschäfte, weder der Reiche vom Armen, noch der Arme vom Reichen wird abhängen müssen; daß ein einziger Ort, von 1800 Zuchart Aekker und 100 Zuchart Weinberge, gegen 6000 lange Sommertage für Mannspersonen wird erspahren und zu andern Geschäften anwenden können.

Diesem allen fügt schon genannter Herr Verfasser, noch die zuverläßige Nachricht hinzu: daß eben der Distrikt in der untern Marggrafschaft, der vor 16 Jahren einen

herrschaftlichen Zehnten von 2900 Garben getragen, durch die Verbesserung des Landes und Vermehrung der Viehzucht im vorigen Jahr 6200 Garben getragen, woraus sich auf die Vortheile der Klee-Cultur schliessen läßt.

Ich habe selbst Gelegenheit gehabt, auf dem Gut meines Schwiegervaters zu Frankenberg (wo der Kleebau in den Weinbergen im großen betrieben wird!) Erfahrungen deshalb anzustellen, und trage kein Bedenken, meine Erfahrungssätze hiermit öffentlich mitzutheilen: Ohnerachtet die vorgefaßte Meynung, die man fast allgemein gegen den Kleebau in den Weinbergen hat, im Durchschnitt genommen — meines Erachtens? ein bloses Hirngespinste ist — so bin ich doch — selbst gemachten Versuchen, und der daraus gezogenen Erfahrung zu Folge! — durchaus nicht dafür: den Kleebau in den Weinbergen, in's Große zu betreiben. Die Gründe die ich dafür anzuführen habe, sind folgende: 1) ist es eine physikalische Unmöglichkeit, die Sense

in

in den Weinbergen anlegen zu können, mithin aus dieser Rükſicht unumgänglich nothwendig: ſeine Zuflucht zur Sichel nehmen, und der Art — um den Klee nicht überſtändig werden, und das Vieh nicht Hunger leiden zu laſſen — die Arbeit mit Gräſerinnen überſetzen zu müſſen. 2) folgt hieraus nothwendig ein nicht zu verhütender Schaden, denn aller Vorſicht ohnerachtet werden unzählige Stökke nieder getreten — umgebogen — kurz! beſchädigt — und aller Aufſicht ohnerachtet — die Beeren — zur Zeit der Reife theils vorſäzlich abgeleſen, theils unwillkührlich vom Stok abgeſtreift oder abgeſtoſſen. 3) iſt man ja den Klee in den Weinbergen ſchlechterdings nicht zu troknen und zu Heu zu machen im Stande, wenigſtens würde — wollte man auch zu dieſer Abſicht, den Klee aus den Weinbergen auf ein benachbartes Feld oder Wieſenſtük tragen laſſen — der Aufwand an Taglohn den Werth des gemachten Kleehaues überſteigen u. ſ. w. recht viele Weinbergsbeſizer in Franken, bauen zwar Klee in ihren Weinbergen — aber auf eine ganz andere Manier: Sie laſſen nehmlich ſolche — als die

schlechtesten Stükke ihrer Weinberge — wo theils ganz neue Stökke hineingewendet werden müßten — theils der Boden ganz ausgesaugt ist — gänzlich von den Stökken säubern — herumhauen und mit Klee ansäen. Diesen Klee lassen sie drey — nach Beschaffenheit der Umstände! auch mehrere Jahre zur Fütterung stehen, und setzen nach dieser Zeit erst wieder Stökke und zwar mit dem besten Erfolg hinein, denn alsdann wirkt die Kraft des Neubruchs — der Trieb des Neurisses, fast eben so viel, wo nicht mehr, als die beste und stärkste Düngung mit der sorgfältigsten Pflege und Wartung zu bewirken im Stande — auf das gedeihliche Wachsthum der Stökke. Balthasar Sprenger, ist freylich nicht dafür: das Gras über Winter stehen zu lassen — weil es leicht zu Frühlingsfrösten (aber wie?) Anlaß geben, und den Nachbarn in ihren Weinbergen schaden kann. Er sagt in seiner Praxis des Weinbau's. „Noch weit eher, würde ohne allen Zusatz, wie es das Wüstliegen allein thun soll, der Platz sich erholen, wenn man ihn nach dem Ausrotten der Weinstökke vom Frühling an etliche-

mal

mal bearbeitete, daß er die Kräfte der Luft reichlicher anzöge, und vom Unkraut rein hielt, damit ihm diese Kräfte nicht wieder geraubt würden. Die Römer (die, da sie den Weinbau zu uns brachten, unsere Lehrmeister sind) rotteten sogleich die alten Weinstökke aus, düngten den ganzen Platz mit frischem Mist — und reuteten ihn so um. Während dem Reuten brachten sie alle Wurzeln der alten Stökke heraus, verbrannten sie, streuten die Asche oben auf dem ungereuteten Boden herum, und bedekten den Boden reichlich mit altem Mist, der kein Unkraut zeugt, oder mit der schwarzen Erde, die man unter den Dornbüschen findet. Columella will haben, man solle aus dem alten abgängigen Weinberg alle alte Stökke und Wurzeln herausthun, hernach ihn reichlich düngen, sodann umreuten, hernach vor dem Setzen wieder mit altem Mist oder guter schwarzer wilder Erde oben düngen; das könne man in 2 Jahren thun. Mit Anfang des dritten Jahrs solle man die Reben oder Stökke darein setzen, aber so, daß die Zeilen nimmer dorthin kommen, wo sie vorher stunden, sondern die neue Zeilen mitten zwi-

schen den Plätzen stehen, wo die alten Zeilen stunden. — Manche Weinbergsbesitzer in Franken, säen auch im Frühling Erbsen, Linsen, Wikken u. dergl. m. auf den Platz, wo alte Stökke ausgegraben worden, und hakken diese Gewächse, wenn sie blühen — mithin zu der Zeit da sie in ihrer besten Kraft stehen — unter die Erde — und legen ihren Weinberg alsbald wieder an.

Jezt will ich noch eine ganz kurze Anweisung hinzufügen: wie ein Weinberg, der mit Klee angebaut werden soll, behandelt werden muß. Er muß im Frühjahr tiefer und öfter als gewöhnlich behakt werden, damit die Erde rein, lokker, vom Unkraut befreyt, und für den Saamen empfindlich gemacht werde; denn grober und schrolliger Boden würde weder Saamen, noch Mühe und Arbeit lohnen. Eh' der Weinberg angesäet wird, müssen die Reben geschnitten, mit Pfählen versehen, angebunden und gebogen seyn — so; daß man vor der Lese -- vor dem Herbst nach fränkischer Mundart! -- nichts mehr

mehr darinnen zu thun hat. Man rechnet auch hier -- wie auf einen gewöhnlichen Feldmorgen 8 Pf. Aussaat auf den Morgen. (Es ist immer besser, wenigstens gewisser, wenn man zu dik als zu dünn säet; denn alsdann findet das Unkraut keinen Platz, und überdieß ist man ja auch nicht immer von der Güte seines Saamens -- zumal wenn man solchen nicht selbst gezogen! versichert: so daß man immer Gefahr läuft, nur die Hälfte seiner Aussaat aufgeh'n zu seh'n. Es ist nicht einmal nöthig, solchen mit Rechen -- wie es hin und wieder auser den Weinbergen geschieht, einzurechen; der erste Regen der auf die Aussaat erfolgt, wäscht ihn weit besser in den Boden, als man es mit dem Rechen zu thun im Stande ist. Wenn er im Gegentheil, welches aber durch den Regen nie geschehen kann! zu tief in den Boden kömmt, so ist der Saame verlohren, weil er darinnen erstikt. Der sogenannte Brabanter Klee (auch spanischer Klee -- genannt Trifolium pratense.) dessen Blüthe fleischfarbig, ist zu dieser Absicht der beste; denn die beyden übrigen bekannten Gattungen, die Luzerne (Me-

dicago sativa) und die Esparzette (hedysarum onobrichis) wurzeln zu tief, als daß sie dadurch dem Weinstok nicht Nahrungstheilchen entziehen, mithin schaden sollten. Sobald der Klee zum Abschneiden tüchtig (es sey nun vor, oder nach der Lese) und das Wetter dazu günstig ist, so wird er mit der Sichel rein abgegrast, und entweder gleich frisch mit dem Rindvieh verfüttert, oder zu Heu gemacht, welches lezrere aber sehr schwer auszuführen ist. Im Spätjahr wird er -- (gleich solchem der auf Feldäkkern zu überwintern ist) ganz dünn mit recht langen strohigten Mist zugedekt, welches gleicherweise in den beyden darauf folgenden Jahren geschieht. Im vierten Jahre (wo diese Kleeart wieder auszubleiben anfängt,) wird der Weinberg von neuem umgearbeitet und wohl gebaut; doch braucht man solchen nicht so viel Mist als gewöhnlich zu geben, weil die Kleewurzeln den Boden ebenfalls düngen. Zwey Jahre darauf kann man ihn abermals (oder wenn er gedüngt worden) gleich wieder mit Klee ansäen, und nach vorbeschriebener Weise damit verfahren. Groß! gewiß groß (sagt Joh. Mich.

Ortlieb, Bauer in Reichenweyer in seiner Abhandlung über den Weinbau, die er 1789 Ludwig dem XVI. zugeeignet hat) ist der Vortheil, der daraus entspringt! Einmal spahrt man die Baukosten während dieser 3 Jahre; zweytens genießt man den Nutzen einer Kuh, neben welcher man, bey dem auf Rebakker gezogenen Klee noch eine junge nachziehen kann -- ohne der Reben zu gedenken, welche -- vermöge dieser Behandlung -- immer in guten, in besseren Stand, als nach der gewöhnlichen Verfahrungsart erhalten, und zu einem reichlicheren Ertrag bereitet werden.

Nach dieser kleinen Ausschweifung, will ich nun wieder zu meinen Hauptgegenstand zurükkehren! -- Im Monat May oder Juni, werden die überflüßigen Knospen und Augen, welche keine Früchte tragen -- von den Weinstökken abgebrochen. Dieß ist eine sehr einfache, bey alledem aber sehr kitzliche Arbeit -- denn es gehört viele Behutsamkeit, und gewissermasen ein geübtes Aug dazu, gerade die

Schößlinge zu treffen, die nothwendig abgeschnitten werden müssen, weil viele -- die auch nicht Früchte tragen in Rükſicht des künftigen Triebes oder vielmehr zur Erhaltung des Stoks, doch ſtehen bleiben müſſen.

Wenn nun dieſe ſtehenbleibenden Schößlinge (der jährige Trieb) zu ihrer gehörigen Größe gelegt ſind, ſo geht das ſogenannte Heften*) in den Weinbergen von neuem an; ſo daß jeder Stok, der anfänglich nur mit einem einzigen Band an ſeinen Pfahl befeſtigt worden, deren jezt dreye bekömmt. Einige Zeit hierauf -- dieß trift ſich meiſt nach der Blüthe -- werden auch diejenigen Zweige oder Sproſſen, die der dießjährige ſtehengebliebene Trieb hervorgetrieben -- abgeſchnitten.

Die Erndte in den Weinbergen beſteht in der Vor, und der Nachleſe; dieß iſt ſo zu verſtehn: Man pflükt einige Tage zuvor ehe man die leſe anzuſtellen gedenkt, die ſchönſten Trau-

*) Wird auch nach fränkiſcher Mundart Aufziehen genannt.

Trauben, zum Verkauf -- Verschenken oder eigenen Verbrauch, von den Stökken ab. Die Lese geschieht nicht alle Jahre zu einer Zeit, sondern nachdem, vermittelst eines guten Sommers, die Trauben zeitig sind. So hat man z. B. schon zu Michaelis, aber auch erst um Simonis und Judä gelesen.

Es steht nicht durchgängig jedem Weinbergsbesitzer frey: die Lese nach gefallen in ihren Bergen anzustellen -- denn alle diejenigen die mit einem Zehnten belegt sind -- sind auch an eine gewisse festgesezte Zeit gebunden. Die Dorfgemeinde kömmt mit einander überein, wenn die Lese ihren, oder wenn der Herbst seinen Anfang nehmen soll, und dann liest nicht das ganze Dorf auf einmal, sondern es geh't strichweiß (damit die Zehendknechte auch nicht zu kommen im Stande sind, und dem Zehendberechtigten nicht etwa eine Kleinigkeit dabey entzogen werden. Die Trauben müssen vorher, durch die Feldbesichtiger für reif erkannt, und bey der Obrigkeit vorgezeigt werden, und alsdann wird von der Obrigkeit durch Trommelschlag, oder durch Verlesen vom Rathhaus

haus befohlen, welche Lagen oder Leiten nach der Ordnung sollen abgelesen werden. Bey der Lese werden die Trauben mit Weinhippen abgeschnitten, in den Zuber geworfen, von da in die Tragbutten geschitter, durch welche solche in die Kufen gebracht werden, darinnen mit einem Kämmer, das ist: mit einem 3 bis 4 Schuh langen Stekken mit 3 Zakken, die Beeren von den Kämmen der Trauben abgeschlagen, und die Kämmer ausgedrukt werden, damit der noch daranhangende Saft ablaufe. Die Kämme werden, wenn sie rein ausgedrukt sind, weggeworfen. Bey Abschlagung der Trauben zerspringen viel Beeren, davon samlet sich Most, welcher sogleich in ein in den Haufen der Trauben gemachtes Loch zusammen fließet, und mit einer hölzernen Schüssel in einen kupfernen, blechernen, auch von Weiden geflochtenen Seiher, der auf einen Kübel gesezt wird, abgesiehen, und darauf mit einem kleinen Trichter in die Herbstfäßgen gefüllt, welche alsdann nebst den abgeschöpften Beeren auf den Wagen, in Kufen geladen und heingeführt werden. Dann werden die

Traus

Trauben abgeladen, und auf des Kalters Biet geschüttet, zugesezt, gekaltert und geschnitten.

Dergestalt hängt es von keinen, der einen Zehenden auf seinen Weinberg hat, absich nach der Witterung richten zu können, der, an dem die Reihe ist — muß lesen; mithin hängt es lediglich vom Zufall ab, ob die Reihe bey guter oder schlechter Witterung an ihn kömmt. (Dieß gehört mit zu den traurigen Auftritten auf der ökonomischen Bühne!) Wer seinen Most gleich von der Kelter weg verkauft, dem ist nun freylich der Regen eine sehr günstige Witterung, denn er bekömmt alsdann fast noch einmal so viel, als er ohne Regen würde bekommen haben: dieß ist nun aber freylich nicht jedermanns Sache, weil es nicht jedermann für erlaubt und nüzlich hält.

Nachdem die Trauben gehörig ausgekelt**ert** (ausgepreßt) worden, pflegt man Wasser auf die Tröster zu schütten, und sie noch einmal abzukeltern: dieß nennt dann der gemeine

Mann

Mann seinen Trinkwein, Haustrunk oder Lauer.

Die gänzlich ausgepreßten Trostern oder Weintröbern, geben noch ein vortreffliches Winter, ein wahres Milchfutter für die Kühe. Es wird folgendermasen zubereitet: man nimmt alle Abzüge vom Kraut dazu, läßt solche in dem Stampftrog klar stosen, und legt dann eine Lage davon, in die zu diesem Behuf ausgeleerten und sauber ausgefegten Weinkufen; auf diese Lage kömmt (nachdem sie mit groben Salz überstreu't worden) eine Lage von diesen Weintrostern aus der Kelter; hierauf folgt abermals eine Lage von dem klar gestosenem Kraut, welches mit Salz bestreuet wird, und so wird nun wechselsweis, einmal mit Kraut, einmal mit Trostern fortgefahren, bis die Weinkufe gänzlich damit angefüllt ist. (Ich muß zugleich anführen: daß jede Lage durch dazu angestellte Leute, mit den Füßen gestampft und der Art festgetreten wird.) Ist nun die Kufe gehörig angefüllt, so wird sie noch eine Weile, wie schon erwähnt, festgestampft, und dann — um den Zugang der Luft zu verhin-

hindern -- die Oberfläche mit Leim oder Thon bedekt. Je fester es nun eingetreten, und je sorgfältiger die Oberfläche bedekt und verschmiert worden, desto länger erhält sich dieses sogenannte **Eingemachte**, ohne zu zu verfaulen oder zu verschimmeln. Die Güte dieses Eingemachten, steht in genauem Verhältniß mit der Güte des Weinjahres; gute Weinjahre geben ein gutes, schlechte Weinjahre, ein schlechtes **Eingemachtes**: natürlicherweise sind die Trößtern, aus welchen ein spirituoser Most gekeltert worden, kräftiger als jene, die weniger spirituosen, weniger guten Most gegeben.

Es hält sich wohl Jahr und Tag in den noch ungeöfneten Kufen -- muß aber -- wenn diese einmal angegriffen worden, ohne Aufschub weggefüttert werden, weil es sich alsdan kaum 8 Tage mehr hält. -- -- --

Der von der Kelter herablaufende Most wird mit Butten in den Keller getragen, und durch einen großen Trichter in das Faß, (welches

ches aber nicht mit Schwefel eingebrandt) geschüttet, oder eingeschläucht. Lezteres geschieht: wenn man eine große Gelte oder Schaff, so einen großen Zapfen bey den untersten Reifen hat, vor das Kellerloch, welches dem Faß am nächsten stellt. In dieses Zapfenloch wird ein meßingener großer Faßhahn gemacht, in diesen ein Arm dikker lederner Schlauch an welchem hinten und vorn Spann lange Röhren fest gemacht werden, deren eine in den Hahn gestekt wird, die andere in eine hölzerne Röhre, so bis in das Faß und Spund langet, wodurch der oben eingeschüttete Most in's Faß läuft. Ein Akker Weinberg pflegt in guten Jahren 2 Fuder Most, das Fuder zu 12 Eymer zu liefern. Dieses geschieht aber nicht gar zu oft.

Der Most fängt bey warmer Witterung und offenbleibendem Spund des Fasses, in 3 - 8 Tagen zu jähren an. Er wird weiß und verjährt innerhalb 4 Wochen. Hin und wieder, wird auch der hell von der Kalter weggelaufene Most, mit einen Beysatz von Alant,

Wer-

Wermuth ꝛc., in einem Hafen oder Pfanne bis fast auf den 4ten Theil eingesotten -- und so getrunken, wohl auch mehrere Jahre aufbewahrt. Auch zu Verfertigung des Senfs wird der Most gebraucht. In dem nehmlichen Faß, in welchen der Most gejohren, bleibt derselbe bis in den Monat Merz liegen, während welcher Zeit sich viel Weinstein in dem Faß angesezt hat. Nun wird der Wein zum erstenmal in stark geschwefelte Fässer abgelassen. Der Wein muß Schwefel haben, welcher aber dem Most schädlich gewesen wäre, und die Jährung verhindert hätte. Gegen den Herbst pflegt man denselben zum 2tenmal in andere Fässer abzulassen, da das noch übrige trübe und hefigte zurük bleibt. Der Most von guten Jahren ist schon im dritten oder vierten Jahr trinkbar. Je älter aber doch, je besser. Die schädlichen Dinge, dem Wein Farbe, Helle und Süße zu geben, sonderlich mit Dingen die aus dem Bley gehen, sind unerlaubt, verbothen und öfters bestraft. Doch wird ein trüber Wein auf folgende ohnschädliche Weise geschönt und hell gemacht: auf ein Fuder nimmt man 2 loth Hausenblasen. Diese wird mit einem Hammer oder hölzernen Schlegel auf einem harten Holz so lang geschlagen,

bis man sie in kleine Stükchen zerreissen kann. Hierauf gießt man ½ Maas von dem Wein, den man schönen will, über die Hausblase, und läßt es über Nacht stehn. Den andern Tag rührt man es mit einem langstielichten hölzernen Löffel herum, und weil es schon sehr gequollen, schüttet man wiederum eine Maas Wein daran, da es wieder mehr quillt und wieder umgerührt wird. Man schüttet noch eine Maas Wein daran und fährt so 2 bis 3 Tage damit fort. Ist die Materie nun zeitig, so wirft sie Erbsengroße Blasen auf. Sodann wird sie durch ein leinen Säklein oder Tuch gezwungen, in einer Stüze oder Kiebel mit Wein verdünnt, so lange bis man sie hin und wieder schütten und dadurch zu einem Jäst bringen kann. Dieser wird dann durch den Trichter in's Faß geschüttet, und mit einer Schlagruthen, von 3 Schuhen, welche so breit, daß sie zum Spund hineingeht, und bis an die Handhabe mit vielen Löchern durchbohrt ist, geschlagen, und untereinander getrieben, bis der Jäst oder Schaum zum Faß heraus will. Alsdann wird daß Faß fest verspündet. Auf solche Art wird der trübste Wein in 24 Stunden hell und rein hergestellt.

Aus

Aus der Weinhefe wird fast durchgängig Brantewein gebrannt; ich sage fast durchgängig: weil sie auch hin und wieder nochmals ausgekeltert, und wohl noch ein Drittel Most daraus gezogen wird, der dem ersten an Güte ganz gleich kömmt, der ihn wo nicht gar übertrift; die von dieser ausgepreßten Hefe zurükbleibenden gröbern Theile, werden entweder unter die Trösstern, daraus Brantewein gebrannt wird, gethan, oder es werden 2 Faust große Kugeln daraus gedrükt, pyramidenweise über einander gelegt, und mit darüber angeschürten Feuer schwarz gebrannt, welches wegen des wiederwärtigen Dampfes auf freyen Felde geschieht. Diese so gebranten Kugeln werden auf eine Mühle, dergleichen die Häfner zu Zertreibung ihres Thons, und der Glasur sich bedienen, gebracht, zu einer schwarzen Farbe bereitet, welche nach Holland verführt, und wie man sagt, zu einer guten Drukkerschwärze, besonders zum Kupferdrukken, gebraucht werden soll.

Es geschieht fast durchgängig — hauptsächlich von solchen, die im großen oder im kleinen mit Wein handeln — daß sie in jedem Weinjahre, eine Quantität ihres gezogenen

oder gekauften Mostes einfrieren lassen, und ihren übrigen vorhandenen Vorrath, mit diesem vom einfrieren zurükgebliebenen spirituosen Ueberbleibsel würzen. Je länger man diese zum Einfrieren bestimmte Quantität dem Frost aussezt — desto stärker schwindet sie natürlicherweise zusammen, und desto spirituoser wird der davon zurükbleibende Theil. Dieß versteht sich nicht nur vom Most; man bedient sich dieses Mittels auch: schwache und schlechte Weine damit gut zu machen.

Die nach vollbrachter lese (nach vollbrachtem Herbst) in den Weinbergen vorkommende Arbeit, besteht darinnen: die Weinpfähle auszuziehen und auf einen Haufen — gleich einer Pyramide zusammen zu legen, in welcher Lage sie den Winter hindurch stehen bleiben. Es würde in aller Rükficht besser seyn — wenn man so wie es, wenn man Klee in den Weinbergen baut unvermeidlich ist — die Pfähle Jahr aus Jahr ein an den Stökken liesse, ohne sie herauszuziehen und wieder hinzusetzen. S. Nouvelle Méthode de planter la Vigne Paris 1789.

Hierauf folgt das sogenannte Bedekken: die Stökke werden nehmlich, nachdem sie von ihren Pfählen abgebunden, herunter auf die

Erde

Erde gebogen, und mit Erde bedekt. Dieß ist ebenfalls eine sehr unnöthige, wo nicht gar schädliche Arbeit. „Von den begrabenen Stökken, hat man zwar den Vortheil, daß sie in harten Wintern nicht erfrieren, dahingegen erfrieren dieselben nachher desto leichter im Frühjahr, und zwar öfters nur bey mittelmäßigen Reifen, und diese sind doch gewiß weit häufiger, als solche harte Winter, wo der Weinstok erfriert, welches sich wohl kaum in 50 oder 100 Jahren ein oder ein paarmal zutragen kann; aus dem Bedekken des Weinstoks entstehen folgende Nachtheile 1) geschieht es sehr leicht, daß das Bedekte, wo nicht ganz im Boden erstikt, doch wenigstens die Hälfte Augen, besonders wenn nasse (sogenannte sudel Winter) einfallen, wo die Reben oft gar zu faulen anfangen, und vielmals kaum 3 - 4 Augen treiben können; ja auch die Blüthen fallen alsdann leicht ab, 2) das Bedekte erfriert sehr leicht im Frühjahr. 3) Die Säugewurzeln werden durch das Vergraben sehr leicht verdorben, und durch dieses Behakken entstehen viele Löcher, so, daß wenn in einem kalten Winter nicht viel Schnee fällt, die Wurzeln der Gefahr des Erfrierens ausgesezt

sind. 4) geht ein dergleichen alle Jahre bedekter Weinberg weit eher zu Grunde, in Ansehung der Erde, so, daß man in einer Zeit von 4 bis 5 Jahren ein paarmal frische Erde anschaffen und tragen lassen muß, und was dergleichen Unbequemlichkeiten noch mehr sind. Dahingegen entstehen aus den Nichtbedekken der Weinberge folgende Vortheile: 1) das Holz oder der Weinstok erfriert nicht im Frühling, wie die bedekt gewesenen. Wenn ein sehr kalter Winter kommt, so ist es zwar möglich, daß das Holz des Weinstoks erfrieren kann: allein dieser Fall ist äusserst selten, und die Vortheile die man im Gegentheil vom Nichtbedekken hat, sind so beträchtlich, daß es keinen Eigenthümer gereuen wird, wenn er seinen Weinberg nicht dekken lassen. 2) der Weinberg wird nicht so leicht baufällig, so, daß man an statt in 4 bis 6 Jahren ein paarmal hat müssen frische Erde tragen lassen, dieses nun kaum in 6 bis 8 Jahren einmal nöthig wird. 3) es erstikt und verfault nichts mithin bleiben keine Augen im Treiben zurük, man bekömmt daher auch viele und schöne Trauben; so wie im Gegentheil bedekt gewesene Stökke nur wenigere und schlechtere Trauben geben. 4) Man erspahrt das beträchr

trächtliche Arbeitslohn, welches man theils für das Bedekken, theils wiederum für das Aufziehen, bezahlen muß, und was noch mehr für Vortheile dabey sind; kurz! es ist weit zuträglicher, wenn man seine Berge, oder vielmehr Weinstökke nicht zudekken läßt.

Die verschiedene Stärke und Güte des Weins rührt aber nicht allein von den guten Jahren, sondern auch von den verschiedenen Arten des Gewächses und der Trauben her. Man hat Weisse (nehmlich, Frühtrauben, Muskateller, Junker, oder Gutedel, Oesterreicher, Fränkische, Rüßlinge, Grob Gewächs, Elblinge, gemeine Grobe, Räuschlinge, Zibeben, Petersilientrauben) Rothe, oder Braune, auch roth Wiener, Rubiner (nehmlich, gemeine rothe, Muskateller, Rüßlinge, Fleischtrauben,) schwarze (nehmlich, gemeine Tauber Schwarze, Schleen-Trauben, Drollinger, Troller, Muskateller, Junkern, Heunisch-Trauben. Diese verschiedene Arten etwas genauer zu beschreiben: 1) die gelb oder grünlich weisen Trauben. a) Frühtrauben. Sind gelb weißlicht von länglichten Beeren, welche am Kamm nicht dichte aneinander hängen. Die Hülse ist dünne, der Saft

häufig und mehr süß, als der andern Trauben. Sie werden am ehesten reif; doch wird der Stok wegen seiner Unfruchtbarkeit in den Weinbergen selten gedultet. b) Muskateller haben ganz runde harte große Beeren, fleischicht, theils gelb grün, theils, wenn sie frey hängen, von der Sonne braun gebrannt. Schmekken zwar süß, stark und würzhaft, doch hindennach ganz besonders, und nicht jedem angenehm, so, daß man sagt, sie schmekken wie Kazen, oder Hasenbrunz. Man hat von ihnen ein Sprüchwort: der Muskateller kommt selten in Keller: kommt er aber hinein, giebt's sauren Wein. (Der Verstand davon ist dieser: weil der Muskateller selten recht reif wird, oder wenn er reif wird, gegessen wird, so kommt dessen Most selten in den Keller. Kommt er aber in den Keller, so ist es ein Zeichen, daß er nicht recht reif geworden, also der Wein überhaupt nicht süs werden kann.) c) Junkern oder gut Edel. Ist dem vorhergehenden an Beeren gleich, hartlich und fleischicht. Die Beeren hängen am Kamm weit auseinander. Der Saft ist süß und angenehm, unterscheidet sich aber von vorhergehenden durch dessen schon

angeführten spicifiquem Geschmak. d) Oesterreicher. Die Beeren sind mehrentheils groß, hellgrün, sonderlich wo sie nahe am Erdreich hängen, oder von den Laub sehr bedekt sind. In freyer Sonne bekommen sie braune Flekken, und werden gelbweiß. Die Beeren hängen dicht aneinander. Der Saft ist häufig und süß e.) Fränkisch. Die Beeren sind etwas kleiner als die vorhergehenden, hängen nicht dik an den Kämmen zusammen, werden aber, weil sie den Stok nicht häufig behängen, nicht viel gepflanzt, obgleich der Saft süs und gewürzt ist. f) Grobgewächs. 1) Elblinge. Die Beeren sind weißlicht getupft, groß, voller Most, süs, aber nicht schmakhaft. Die Trauben sind auch auch groß. 2) Gemeine grobe. Die Trauben sind noch größer. Der Saft wässerichr und häufig. Man heißt daher die Weinberge, wo dergleichen grob Gewächs häufig ist, Mostpfüzen. Finden sich aber viele Rüßlinge mit unter, so giebt es einen lieblichen Wein. g) Rüßlinge. Haben kleine runde Beeren mit braunen Tupfen, werden nicht so lang und groß als die andern. Doch hängen

sie häufig am Stok. Wenn sie recht reif werden, machen sie den Most feurig. Ist die Witterung aber kühl, so geben sie sauern Most. h) Reuschlinge. Zibeben. Beyde Gattungen sind wenig unterschieden, finden sich selten in den Weinbergen, mehrentheils in Gärten und an Häusern, an Geländern und Spalieren. Die Trauben sind länglicht und breit, die Beeren lang, stehen nicht dicht aneinander. Der Saft ist süß, fleischicht, gewürzt. i) Petersilien-Trauben. Haben ihren Nahmen von dem gekerbten und fast wie Petersilienkraut anzusehenden Laub des Stokkes, sind aber den Junkern in ihren andern Eigenschaften gleich. Werden mehr in Gärten gezogen. k) Heunischtrauben. Sind am Kamm und Beeren den Junkern gleich, sind aber nicht so gut von Geschmak, und zeitigen auch nicht so leicht. Daher man diese Art nicht sonderlich viel bau't.

Die rothen oder braunen Trauben. a) Gemeine. Die Beeren sind länglicht, mittelmäßig groß, hängen nicht dicht aneinander, der Saft ist süß, röthlich, kräftig. In Kitzingen und Obereisensheim und an dem Mayn herunter, hat man viele

Mor-

Morgen blos von diesen rothen Trauben. Wenn man diese allein keltert, so geben sie einen angenehmen und starken Most, der entweder schillert, oder eine hochgelbe Farbe hat. 6) Muskateller haben mit den beschriebenen meistens einerley Eigenschaften, nur daß die Beeren in sonnenreichen Jahren ziemlich roth gefärbt, in nassen Jahren aber nur fleischfarb sind, werden mehr in Gärten an Spalieren gezogen. c) Rüßlinge. Sind ausser der röthlichen Farbe den meisten dieser Art gleich. d) Fleischtrauben, haben ihren Nahmen sowohl von der fleischichten Beere, als auch deren röthlichen Fleischfarbe. Kommen sonsten den beschriebenen weissen Junkern gleich. Der Saft ist süs und angenehm.

Die Schwarzen sehen am Stok blau aus, wenn man sie aber abwischt, erscheinen sie schwarz. Gemeine. Die Beeren sind klein, der Most roth, angenehm und flüßig. Tauber-Schwarze. Sind eigentlich im Taubergrund zu Hause. Der Saft ist mehr roth als der vorhergehende, süß und angenehm. Wenn diese zwey Sorten Trauben, nebst den rothen oder braunen, doch so, daß die Beeren vorher in der Kufe über-

übereinander verjahren, zusammengenommen, und allein gekältert werden, so giebt es einen dunkelrothen Wein, welcher etwas recentes hat. Diesen noch mehr zu verbessern, thut man rothe zeitige Muskateller-trauben mit unter. Bleiben diese schwarze Beeren aber unter den andern Trauben, so geben sie dem Wein eine hohe Farbe.

Schleetrauben. Sind die schlechtesten. Kommen der äussern Figur nach dem Schleen bey. Sind voll sauren und zusammenziehenden Saftes, daher sie in den Weinbergen nicht geduldet werden. Drollinger oder Troller. Die Beeren sind gar groß, und die Trauben fast die größesten. Der Saft ist nicht viel roth, sehr flüßig, und wässericht. Schwarze Muskateller und schwarze Junkern differiren von den beschriebenen weissen nicht, als in der Farbe. Der Saft ist roth, und dessen Eigenschaften sind wie des Weissen.

Folgende Gattungen halten in der nassen und heissen Blüte aus: kleine Rißling. Grüne und weisse Oesterreicher. Kleine Burgunder. Ruländer. Mädling. Süß-Schwarze Rothe Zibebe. Umsteiner. Roth-

Rothwiener, gelbe Moßler. Gedrungene Schwarzwälsche. Malvasia.

Folgende erfrieren nicht leicht: Oesterreicher, kleine Burgunder. Große Burgunder. Diksschwarze. Heunische. Mühlrebe. Zibebe. Gedrungene Schwarzwälsche.

Folgende tragen reichlich: Elbling. Kleine Rüßling. Oesterreicher. Ruländer. Petersilientraube. Mühlrebe. Frühtrauben. Zibebe. Umsteiner Rothwiener. Gelbe Moßler. Gedrungene Schwarzwälsch.

Folgende stosen gerne an und faulen: Elbling. Oesterreicher. Heunische. Gelbe Moßler.

Folgende geben den stärksten und haltbarsten Wein: Muskateller. Kleine Rüßlinge. Rothwiener. Groß Fränkische. Umsteiner Rothwiener. Gedrungene Schwarzwälsche.

Folgende geben einen bald trinkbaren Wein: Elbling. Oesterreicher. Kleine Burgunder. Ruländer. Süßschwarze. Mühlrebe. Malvasia.

Folgende treiben starkes Holz, und werden zu Bögen geschnitten: Elbling. Junker. Muskateller. Oesterreicher. Ruländer. Große Burgunder. Heunische. Petersilientraube. Mühlrebe. Frühtraube. Zibebe. Umsteiner Rokhwiener. Gelbe Moßler. Gedrungene

Schwarz-

Schwarzwälsche. Malvasia. Die Zeitigung der Trauben ist folgende: Frühfränkische. Frühtraube. Frühweise Muskateller. Kleine Burgunder. Ruländer. Süßschwarze. Malvasia. Oesterreicher. Ebling. Dikschwarze. Junkern. Petersilientraube. Rothwiener. Groß Fränkische. Umsteiner. Umsteiner. Rothwiener. Mädling. Mühlrebe. Muskateller. Heuinsche. Gelbe Moßler. Gedrungene Schwarzwälsche. Große Burgunder. Rüßling. Fleischtraube. Zibebe. Förber. S. den fränkischen Weinbau und die daraus entspringende Produkte patriotisch und phisikalisch beschrieben von Johann Christian Fischer Marktbreit 1782.

Nachdem ein Weinberg nun eine gute oder schlechte Lage hat, auch gut oder nachläßig gebaut ist, differirt auch der Preiß eines Akkers. Man kauft, denselben von 300. 400. bis zu 1000 fl. rh.

Der Arbeitslohn von einem Akker für alle die beschriebenen Arbeiten beträgt in sehr hohen Lagen, weil die Arbeit daselbst mühsamer, 11 fl. 15 kr. in ebenen Lagen 10 fl. rh. Der Eigenthümer aber muß die Weiden, Stroh und Pfähle schaffen. Der Aufwand an diesen Stükken beträgt etwa $2\frac{1}{2}$ fl. rh. Das Düngen und Einschütten der Erde wird auch besonders bezahlt, und wird für das

Him,

Hineintragen von jeder Fuhr 3. 4. 10. 16. 20 kr. rh. nachdem es weit ist, gegeben.

Jezt noch ein Wort von den Kältern, und der bey dem Kältern, vorkommenden Arbeiten! Die Kälter ist eine Maschine ganz von Eichenholz, die aus 2 großen Dokken, oder in die Höhe gerichteten 7 Schuh hohen und $1\frac{1}{4}$ S. ins Gevierte dikken Stökken besteht, welche oben mit Kranzhölzern, unten durch die Sohlbänke, worauf das Biet ruh't, bevestigt werden. Diese Stökke steh'n $4\frac{1}{2}$ Schuh von einander, in solche schließt sich unter den Kranzhölzern über die Queere ein länglicht viereckigtes Blech $2\frac{1}{2}$ Schuh hoch und breit, 2 Schuh 4 Zoll lang, in dessen Mitte ein rundes Schraubloch, 9 Zoll im Durchschnitt, welches man die Mutter nennt. In dieses wird eine 2 Schuh 7 Zoll lange, Schraube, die noch besonders einen Kopf von 1 Schuh 7 Zoll in der Länge, welcher rund gehauen 1 Schuh 2 Zoll im Durchschnitt hat, und kreuzweis durchbohrt ist, den Dremel, oder vielmehr Drangel (hat seine Benennung von dem Wort drengen oder drükken; ist ein im Durchschnitt 5 Zoll starker Birken-, Eichen oder anderer Baum von

zähen

zähem Holz, welcher 9 Schuh 4 Zoll lang zu dessen Herumtreibung durchzustekken, aufwärts eingeschraubt.

Von vorgedachter Mutter unterwärts 3 Schuh 6 Zoll ist das Biet, welches aus zusammengefügten, an beyden Seiten der Höhe noch $1\frac{1}{2}$ in der Mitte einschuhig, und $6\frac{1}{2}$ Schuh langen Quadrathölzern besteht, die inwendig in's gevierte 9 Zoll tief ausgehauen werden, so, daß der Grund noch $\frac{1}{2}$ schuhigt in der Dekke bleibt. In dieses werden nun 14 bis 16 Wasser Butten voll Beeren geschüttet, weil aber Most dabey, so öfnet das in die rechte Seite des Biets gebohrte Loch, wodurch er in das untergesezte Kiefslein läuft; weil man aber der Beeren mehr als das Biet faßt, darauf thut, da sich dieselben durch das Drukken niedrig zusammen setzen, so werden anfangs Bretter, die 3 Schuh in die Höhe haben, die Queere um das Biet herumgesezt, damit man mehr darauf bringen kann. Liegen nun derselben genug darauf, so werden sie eben gemacht, sodann legt man die queere 2 gleiche Faust dikke Stekken, auf diese Daubbretter, die 2 Zoll dikk und so lang als das Biet, und werden mit solchen die Beeren völlig bedekt.

Nun

Nun werden 2 bis 3 Schuh lange Brakken (sind eichene Stükken Holz 4 Zoll dik ins Gevierte, die langen von 4 Schuh die mittelmäßigen 2 Schuh 8 Zoll, die kurzen 2 Schuh) die Queere, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Schuh weit, von einander gelegt, auf diese die mittelmäßigen und kurzen der Länge nach 2 oder 3 aufeinander so, daß jede Reihe 5 Zoll voneinander steht, auf diese bringt man den Schuh (ein Bloch von Birnbaum oder Eichenholz $2\frac{1}{2}$ Schuh lang, 1 Schuh 2 Zoll breit, 5 Zoll hoch, in dessen Mitte ein Zirkelrundes Loch 2 Zoll tief, in welches der an der Spindel seyende Zapfen oder Warze geht, sich darinnen herum dreht, und gleichsam den Bloch als einen Schuh anzieht) in dessen, in der Mitte seyendes Loch geht von oben herunter die Spindel, welche im Kopf, wie schon gedacht, 2 Kreuzweis durcheinander gehende Löcher von 5 Zoll hat.

Durch diese wird wechselsweis der Dremel gestekt, und dieselbe heruntergeschraubt, welches anfangs nur durch eine Person geschieht, wenn sich aber die Spindel fest aufgesezt, so schlägt man nun den Dremel fornen, wo ein starker Schiennagel, damit es nicht weiter hinter rutschen kann, hineinge-

schlagen ist, ein dikkes dazu verfertigtes Seil, welches am Ende an den Tummelbaum (dieser ist von unterschiedener Länge. In der Mitte hat er als ein Wellbaum 2 viereckigte Kreuzweis übereinanderstehende Löcher, wodurch die Stekken zum Aufwinden gestekt werden, oben einen hinangezimmerten runden Zapfen, welcher mit einem Eisen umschlossen wird, unten aber einen eisernen über Daumen dikken Steft, welcher in ein steinernes Loch geht, worinnen er sich herumdreht) fest gemacht, mit durch denselben kreuzweis gestekten Stekken nach und nach aufgewunden, und also durch 2 3 oder 4 Personen fester gezogen wird. Dieses geschieht so lange, bis man nicht mehr ziehen kann, sodann läßt man es steh'n, bis der Most abgelaufen, alsdann schraubt man wieder auf, thut den Schuh, Brakken, Daubbretter und Stekken von den Beeren herunter, welche nunmehr schon etwas hart zusammen gepreßt, und ein Sekker genannt werden. Von diesen schneidet man von allen Seiten mit einem breiten Beil, welches entweder einer Schlichtaxt eines Zimmermanns gleicht, oder besonders dazu verfertigt ist, handbreit das äusserste herunter, welches

wieder oben auf den Sekker gebracht, und mit den Händen rings herum angedrükt wird, damit es liegen bleibt. Nun wird es wieder angesezt, und 1) die schon gedachten Stekken darauf gelegt 2) die Daubbretter 3) die lange 4) die mittelmäßigen 5) die kurzen Brakken 6) der Schuh auf einander gesezt, zugeschraubt und fest gezogen, das heißt man den ersten Schnitt, was herauslauft, wird für das beste gehalten, und ist gemeiniglich hell und röthlich, daraus siedet man auch den sogenannten Alantmost. Derjenige Most aber, der aus der Kufe gesammelt, oder von der Kalter bey'm Auffschütten gelaufen, oder von dem ersten Druk gekommen, ist meistentheils von groben Trauben, Beeren, die wässericht, und von dünnen Saft. Wenn aber die guten Beeren theils zerschnitten, theils härter gemacht, gepreßt worden, so wird der dikkere und süße Saft herausgedrükt. Wenn man das andereмal schneidet, wird eben so wie bey dem erstenmal verfahren, die zusammengedrükten Beeren fangen an übereinander warm zu werden, weswegen der Most von diesem Druk nicht so angenehm, als vom vorigen. Bisweilen schneidet man auch zum Drittenmal,

mal, wenn es sich noch nicht genug ausgekältert hat. Ist nun der Sekker ganz trokken ausgedrukt, so wird er abgeworfen, da man die Kalter, wie schon gedacht, aufschraubt, das Holzwerk auf die Seite thut, den Sekker mit dem Kalterbeil in Stükken schneidet, und vom Biet heraus entweder den Brantweinbrennern um 15. 20. auch 25 kr. verkauft, nachdem die Jahre gut oder schlecht, oder man thut sie — wie schon angeführt! — in eine Kufe, schütet Wasser darüber, bis man Zeit hat, aus denselben mit darunter gemischten klein zerstosenen Kraut oder Rubenblättern ein Futter für das Rindvieh und Schweine zu machen, welches zusammen in eine Kufe getreten, mit etwas Wasser befeuchtet, und mit Steinen beschwert wird, da es denn verjährt, und zum verfüttern geschikt wird.

Ist die Kalter geräumt, so werden wieder frische Beeren aufgeschüttet, und wie bereits gemeldet verfahren.

Wenn die Leute sagen, ich fahre in Franken nach Wein, so wird dadurch diejenige Gegend in Franken verstanden, welche sich von Volkach den Mayn herab bis nach Werkheim erstrekt, wo der beste Wein wächst.

Wem

Wem ist nicht der Haßlacher Wein bekannt, welcher Ort 2 Stunden unterhalb Werthheim rechter Hand liegt? Die Werthheimer Weine selbsten, welche vor andern sehr gesund sind? Besser herauf liegt das Kloster Triffenstein, allwo der beste Callmuth zu finden ist, der weit und breit verführt und theuer bezahlt wird. Die Steinweine zu Würzburg sind ganz unvergleichlich. In dem eine Stunde davon am Mayn gelegnen Dorf Randesakker wächst vortreflicher Wein, ingleichen besser heraufwärts zu Eibelstatt, Sommerhausen, Frikkenhausen, Ochsenfurth, Segnitz, Marktbreit, Marktsteft, Sulzfeld, Kitzingen, Maynstokheim, Dettelbach, Sommerach, allwo der berühmte Katzenkopf wächst, Nordheim, Escherndorf, welches eine sonderbare vortheilhafte Lage hat, und vor denen Rhönwinden sicher ist; ferner Schweinfurth, wo sonderlich die Lagen Maynleiten und Heerd — Gassen sehr guten Wein liefern, davon sonderlich die Jahrgänge 1718. 1727. 1738. 1748. und andere mehr, so, wie 1783 vortreflich sind. Dann zur rechten Seite des Mayns, etwa eine Stunde davon liegen die Orte Maynbernheim, Iphofen, Rötelsee, an welchen lez-

tern Orten die Weine wegen ihrer Subtilität am meisten den Rheinweine gleich kommen. Wiesenbrunn ist auch nicht zu vergessen. Nur ist immer und ewig schade, daß die Einwohner dieser Orte, jedoch nicht alle, aus eitler Gewinnsucht sich nicht scheuen, nicht nur die guten Weine mit den geringern zu vermischen, sondern auch durch allerhand theils unerlaubte und der Gesundheit höchst schädliche Mittel denen Weinen eine höhere Farbe, so man schönen heißt, Geschmak, oder wie es die Franken zu nennen pflegen, Geferte zu geben wissen, wodurch viele Käufer, äusserst betrogen werden.

Im Würzburgischen, sind vor vielen Jahren, die höchst rühmlichen Anstalten getroffen worden: daß alle Keller visitirt, und die Weine durch gewisse Prober untersucht, die verfälschte confiscirt, und die Eigenthümer oder vielmehr die Verfälscher hart gestraft worden, allein zu geschweigen, daß bey der Untersuchung doch bisweilen ein und andere Betrügereyen mit unter gelaufen, und die gemachten Proben nicht allezeit untrüglich gewesen, mithin bisweilen Unschuldige mit der Strafe betroffen worden sind,

so

so ist mit diesem Untersuchungen wegen der großen Vermischung deren Herrschaften in Franken nicht überal fortzukommen gewesen, und gehört also ein großer Weinverständiger dazu, wenn er nicht soll betrogen werden. Et inventa lege aliae inventae sunt fraudes!!!

Wenn der saure Wein mit Silberglätte versüßt, und dadurch ein sehr schädlicher Bleyzukker zu wege gebracht wird, welchen man alsdann mit dem Weine genießt, so ist dieser Betrug durch die sogenannte Sympathetische Dinte leicht zu entdekken, da nehmlich aus Auripigment, Kalch und Wasser eine Lauge gemacht wird, welche die lithargyrisirten Weine bey Eintröpflung derselben gleich dunkel und schwärzlich macht. Man findet die Zubereitung dieser Weinfarbe an verschiedenen Orten z. B. in den Erlanger gelehrten Anzeigen vom Jahr 1749. S. 125. Ferner in der hochfürstl. Hessencasselischen Verordnung, die Bestrafung der Weinverfälscher betreffend, vom Jahr 1751. so dem zweyten Theil der Act. Coll. med. Onoldin, einverleibt worden S. 166. Hamburger Magazin XVI. Band 5tes Stük S. 500. Entwurf einer Erläuterung

der

der Reichs Abschiede aus der Arzeneygelahrtheit und Naturlehre. Erlangen 1753. auf der 42 u. f. ingleichen 60 u. f. S. und neuerlich in der Medicinischen Polizey von Franken.

An den mehresten berühmten Weinorten ist verbothen: fremde Möste oder Weine einzuführen.

Die Wertheimer Weine sind vor andern sehr gesund, und man findet niemanden daselbst, der von Steinschmerzen oder Podagra beunruhigt würde. Die besten Lagen der Weinberge daselbst sind: Die Wedeburg, im Reinberg, im Kofelstein. Die Möste gelten daselbst öfters schon 10. 11. bis 12. fl. der Eymer, welcher 80 Schenk Maas hält, und 12 ein Fuder ausmachen, welcher 14 Würzburger Eymer betrift. Zu Haßlach eine gute Stunde von Wertheim hinab rechter Hand am Mayn gelegen, wächst auch vortreflicher Wein, dem Wertheimer an Güte und Preiß gleich, die besten Weinberge liegen im Oberberg, und gilt der Morgen, zu 180 Ruthen, 1000 fl. Man kann diese Weine von Haßlach und Wertheim bequem zu Wasser hinauf auf dem Mayn bis Ochsenfurth bringen.

ELECTRUM DER STADT AUGSBURG

16

4 in H

Forstner

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Forstner, Georg Ferdinand <<von>>,

Phisikalisch-ökonomische Beschreibung von Franken

Bd.: 1.

Schwabach u.a. 1791

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- H 750
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11251505-5
VD18 8017101X-001